



---

STUDIA I MATERIAŁY

---

DOI: 10.18276/SIP.2017.47/3-20

**Renata Korzeniowska-Ginter\***

Akademia Morska w Gdyni, Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

## **PRZYGOTOWANIE PRZETWORÓW Z WARZYW JAKO PRZEJAW RACJONALNEJ KONSUMPCJI ŻYWNOSCI W POLSKICH GOSPODARSTWACH DOMOWYCH**

### **Streszczenie**

Celem badań była analiza zjawiska przygotowania przetworów warzywnych w gospodarstwach domowych. W pracy przedstawiono wyniki badań ankietowych dotyczące motywów przygotowania przetworów z warzyw i grzybów, rodzaju i częstotliwości ich sporządzania w zależności od czynników socjoekonomicznych. Badania bezpośrednie przeprowadzono w 500 gospodarstwach domowych.

Stwierdzono, iż przetwory z warzyw i grzybów przygotowywane są w ponad 83% badanych gospodarstwach domowych. Głównymi motywami przygotowania są: przekonanie, że są zdrowsze (69%), tańsze (43,3%), oraz tradycja (30%). Do najczęściej przygotowywanych przetworów warzywnych należą kiszonki, marynaty w occie i sałatki. Przetwarzaniu w warunkach domowych najczęściej poddaje się: ogórki, pomidory i paprykę. Grzyby najczęściej poddawane są marynowaniu w occie (49%), suszeniu (44%) i mrożeniu (19%).

---

\* Adres e-mail: [r.ginter@wpit.am.gdynia.pl](mailto:r.ginter@wpit.am.gdynia.pl).

Na przygotowanie przetworów z warzyw i grzybów w gospodarstwach domowych istotnie ( $p \leq 0,05$ ) wpływają: miejsce zamieszkania, wykształcenie, posiadanie dzieci oraz status ekonomiczny.

**Słowa kluczowe:** gospodarstwa domowe, konsumpcja żywności, przetwory warzywne

## **Wprowadzenie**

Obok rozpowszechnionego modelu konsumpcji niezrównoważonej i konsumpcjonizmu panują również style wskazujące na zachowania racjonalne, służące zdrowiu i dobremu samopoczuciu, niepowodujące intensywnej degradacji środowiska naturalnego.

Konsumpcję racjonalną, zrównoważoną, powinny cechować między innymi aspekty ekonomiczne, ekologiczne, społeczne i psychologiczne (Kryk, 2011, s. 210, 213, 215). Składa się na nią efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych, ograniczenie marnotrawstwa i odpadów lub ich wtórne wykorzystanie, a także czerpanie swoistej przyjemności i zadowolenia z takiego właśnie stylu życia (Dąbrowska, s. 92).

Konsumenci polscy, pamiętający czasy kryzysu, cechują się gospodarnością i posiadają skłonność do gromadzenia zapasów. Posiadają wiele umiejętności związanych z samodzielnym wykonaniem wielu potrzebnych rzeczy oraz ich naprawą czy przerabianiem do innych celów. Zapobiegliwie gromadzą zapasy wszelkich dóbr, w tym także żywności.

Samodzielnie przygotowują codzienne posiłki, wędliny, pieczywo i ciasta, są więc konsumentami zaangażowanymi w wytwarzanie dóbr. Tego typu postawy obserwowane są również wśród młodszych konsumentów, a trend samodzielnego wytwarzania lub współtworzenia produktu nazwany został prosumpcją.

Zachowania prosumenckie przejawiają się również w przygotowaniu przetworów z owoców i warzyw. Przetwarzanie i robienie zapasów (przetworów) obejmuje suszenie, konserwowanie, kiszenie, przygotowanie dżemów, kompotów, win, nalewek i wielu innych. Na szeroką skalę było to powszechne w czasach niedostatku surowców i produktów na rynku. Obecnie asortyment oferowany przez handel obejmuje ogromną ilość produktów owocowych i warzywnych, więc motywem ich przygotowania nie jest niedostatek na rynku.

Celem pracy było określenie skali zjawiska przygotowywania przetworów z warzyw i grzybów w polskich gospodarstwach domowych, określenie motywów, asortymentu i częstotliwości sporządzania tych produktów.

## 1. Aspekty zdrowotne wynikające z konsumpcji warzyw i ich przetworów

Zgodnie z rekomendacjami żywieniowymi warzywa powinny stanowić większość każdego spożywanego posiłku. Zaleca się włączenie pięciu porcji warzyw i owoców, łącznie w ilości ok. 400 g, do codziennego menu, przy czym zdecydowanie większa powinna być ilość konsumowanych warzyw. Warzywa odgrywają niezwykle istotną rolę w prawidłowym żywieniu. Są źródłem wielu składników odżywczych, m.in. witamin, związków mineralnych, błonnika, a także wielu substancji fitoaktywnych o potwierdzonym korzystnym oddziaływaniu na organizm ludzki (Gwóźdź, Gębczyński, 2015). Potwierdzono skuteczność konsumpcji warzyw, zwłaszcza kapustnych, w prewencji chorób cywilizacyjnych oraz nowotworowych (Szwejdą-Grzybowska, 2011). Warzywa mogą stanowić dodatek do posiłku lub być jego głównym składnikiem. Można wykorzystywać je w formie świeżej lub wygodnej do spożycia – przetworzonej, na przykład w formie kiszzonek, marynat, soków lub sałatek.

W zaspokajaniu potrzeb żywieniowych na warzywa dużą rolę odgrywa produkcja rodzima. Od lat Polska jest czołowym producentem warzyw takich jak: kapusta, marchew, pomidory, cebula i ogórki (portalspozywczy.pl).

Według najnowszych danych Polacy konsumują rocznie 58,50 kg warzyw i ich przetworów oraz grzybów, z czego konsumpcja warzyw i grzybów w formie świeżej i chłodzonej stanowi rocznie 49,00 kg (*Rynek Owoców i Warzyw*, 2016, s. 45).

Do warzyw świeżych i chłodzonych spożywanych w Polsce w największych ilościach należą pomidory, ich przeciętne spożycie na przestrzeni ostatnich pięciu lat było zbliżone i wynosiło średnio 10 kg na osobę na rok. Na drugim miejscu pod względem przeciętnego spożycia znajdują się ogórki, których spożycie na przestrzeni pięciu lat zmniejszyło się nieznacznie z wartości 7,08 kg do 6,10 kg na osobę na rok. Kolejne miejsce zajmuje marchew spożywana w ilości 6,24 kg do 5,9 kg na osobę na rok oraz kapusta, której spożycie w okresie ostatnich pięciu lat odnotowuje największy spadek z wartości 6,6 kg do 5,6 kg (*Rynek Owoców i Warzyw*, 2016, s. 45).

Przemysł zapewnia również szeroki asortyment warzyw przetworzonych. Największy udział w nim stanowią mrożonki, konserwy i marynaty (*Rynek Owoców i Warzyw*, 2016, s. 36).

Na przestrzeni ostatnich lat najbardziej zwiększyła się produkcja warzyw przetworzonych w formie mrożonek, konserw warzywnych oraz ketchupów i sosów pomidorowych. Produkcja warzyw mrożonych sięga prawie 650 tys. ton rocznie.

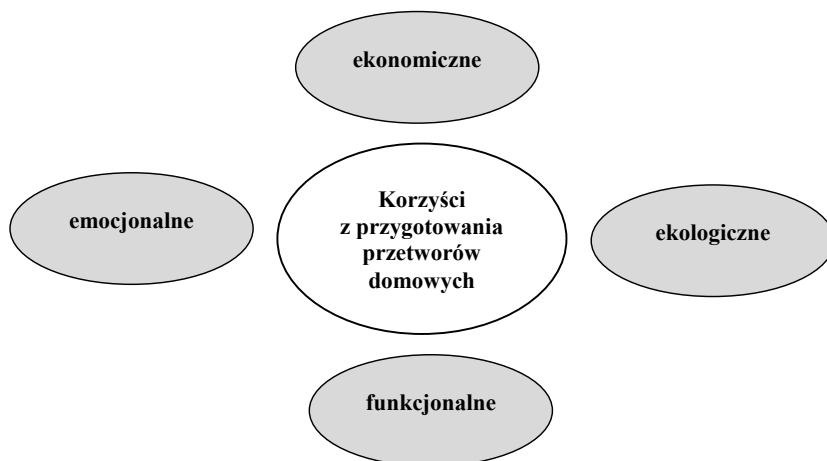
## **2. Korzyści wynikające z domowego przygotowania przetworów**

Za racjonalnym gospodarowaniem żywnością przemawia samodzielne przygotowanie przetworów z owoców, warzyw i grzybów. Motywem sporządzanie przetworów domowych może być ich niższa cena, dbałość o zdrowie, tradycja lub hobby. Do korzyści wynikających z takiej działalności można więc zaliczyć: korzyści ekonomiczne, emocjonalne, ekologiczne i funkcjonalne (rys. 1).

Aspekt ekonomiczny wiąże się z wykorzystaniem tańszych surowców i niższego kosztu produkcji, ze względu na branie pod uwagę tylko cen surowców i energii i pominięcie kosztu pracy własnej. Zjawisko to sprzyja również ekologii ze względu na mniejsze marnotrawstwo surowców i opakowań, zagospodarowanie płodów nie w pełni wartościowych, pochodzących z własnych upraw i ogrodów lub zbieranych w lesie, np. grzybów.

Przygotowanie własnych produktów może być wyrazem ograniczonego zaufania do produktów oferowanych przez producentów przemysłowych. W badaniach wskazywano na obawy i ograniczone zaufanie konsumentów do dodatków do żywności, kojarzonych z nadmierną chemizacją żywności i szkodliwym wpływem na zdrowie (Flaczyk, Charzyńska, Przeor, Korczak, 2013). Ograniczone zaufanie do przetworzonej żywności wytwarzanej przemysłowo wynika również z nieczytelności i niezrozumiałości etykiet (Tomaszewska-Pielacha, Ozimek, 2011) długich, budzących podejrzenia terminów przydatności do spożycia, a przede wszystkim braku czytelnej i jednoznacznej informacji o pochodzeniu surowców i miejscu produkcji. Do pożądaných właściwości funkcjonalnych przetworów domowych można zaliczyć to, że są zawsze pod ręką i można je na bieżąco wykorzystywać, jak również to, że mogą być przygotowane w takich opakowaniach, które jednorazowo zostaną w całości wykorzystane w danym celu (np. porcja ogórków kiszonych w ilości wystarczającej do zupy lub do sałatki).

Rysunek 1. Korzyści z przygotowania przetworów domowych



Źródło: opracowanie własne.

Często przetwory domowe przygotowane są według własnej lub rodzinnej receptury, unikatowej i niedostępnej na rynku. Własna produkcja może wynikać również ze względów zdrowotnych i przekonania, że własnoręcznie przygotowane przetwory nie zawierają dodatków, które mogą szkodzić zdrowiu. Wykorzystanie produktów domowych wiąże się z pełnym zaufaniem do ich składu i sposobu przygotowania.

Do korzyści ekologicznych, wynikających z domowego przygotowania przetworów, można zaliczyć wykorzystanie surowców niepełnowartościowych (niekształtnych, nierównomiernie wybarwionych itp.) oraz wtórne wykorzystanie szklanych opakowań: słoików i butelek. Są one nieużytecznym odpadem, zazwyczaj nie są one skupowane jako opakowania zwrotne. Podlegają jedynie segregacji odpadów.

W świetle przedstawionych argumentów trend przygotowania przetworów domowych wydaje się być bardzo pozytywnym zjawiskiem.

### 3. Metodyka badań

Do badań wykorzystano metodę wywiadu osobistego, w której narzędziem badawczym był standaryzowany kwestionariusz ankiety. Badania były realizowane w roku 2015 i 2016. Wywiady przeprowadzono z przedstawicielami 500 gospodarstw do-

owych. Wśród grupy badanych 52% stanowiły gospodarstwa województwa pomorskiego, 25% gospodarstwa domowe województwa lubelskiego, a 23% było reprezentantami pozostałych regionów Polski. Kwestionariusz ankiety zawierał pytania dotyczące motywów samodzielnego sporządzania przetworów warzywnych, asortymentu i częstotliwości przygotowania tych produktów, rodzaju wykorzystywanych do przetwarzania warzyw. Kwestionariusz ankiety zawierał metryczkę z pytaniami dotyczącymi płci, wieku, miejsca zamieszkania, wykształcenia, liczby dzieci niepełnoletnich w gospodarstwie domowym, statusu zatrudnienia oraz odczuwalnego subiektywnie statusu materialnego.

Analiza statystyczna materiału w odniesieniu do danych socjodemograficznych została wykonana na podstawie pakietu statystycznego STATISTICA PL dla Windows v.9. Porównanie danych cech jakościowych oparto na teście niezależności  $\chi^2$ . Występowanie różnic statystycznie istotnych przyjęto przy  $p \leq 0,05$ .

Tabela 1. Charakterystyka respondentów badania

Płeć	kobieta	mężczyzna		
	84%	16%		
Wiek	poniżej 25 lat	25–40 lat	41–60 lat	powyżej 60 lat
	24%	16%	46%	14%
Miejsce zamieszkania	wieś	miasto <30 tys.	miasto <100 tys.	miasto >100tys.
	33%	21%	17%	29%
Wykształcenie	podstawowe	zawodowe	średnie	wyższe
	5%	21%	41%	33%
Liczba dzieci do lat 18	0	1–2	3	powyżej 3
	49%	39%	8%	4%
Status materialny w odczuciu własnym	bardzo dobry	dobry	średni	niski
	12%	47%	35%	6%

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Wśród respondentów zdecydowaną większość stanowiły kobiety w wieku od 41 do 60 lat (tab. 2). Najwięcej ich mieszkało na wsiach oraz w dużych, ponadstutysięcznych miastach. Badani cechowali się zazwyczaj średnim lub wyższym wykształceniem, większość z nich nie posiadała w gospodarstwie domowym niepełnoletnich dzieci, a jedno lub dwoje dzieci posiadało 39% badanych. Respondenci w większości deklarowali dobry lub średni status materialny. Wśród ankietowanych ponad połowa (53%) była aktywna zawodowo, 17% stanowili emeryci, a 14% bezrobotni.

#### 4. Motywy przygotowywania domowych przetworów warzywnych

Wyniki badań pozwalają zidentyfikować trzy główne powody samodzielnego wykonywania przetworów z warzyw. Najliczniej reprezentowany był aspekt zdrowotny i odpowiedź: „uważam, że przetwory przygotowane w domu są zdrowsze” – wskazało 69,2% badanych. Drugi z kolei był aspekt ekonomiczny: „przetwory warzywne wykonane w domu są tańsze niż te ze sklepu” – na który wskazało 43,3% respondentów. Trzecim motywem w hierarchii został aspekt tradycji: „zawsze w moim domu przygotowywało się te przetwory” – który deklarowało 30% ankietowanych. Do innych motywów: „nie ma takich w handlu”, „przygotowuję w takich ilościach, jakie zużywam”, „lubię to robić”, „to moje hobby”, „przygotowuję przetwory na upominki dla rodziny i znajomych” przyznało się 8% ankietowanych. Natomiast tylko 16,7 % spośród badanych osób odpowiedziało, że w ogóle nie przygotowuje przetworów warzywnych.

Na tradycyjne podejście do przygotowania przetworów warzywnych istotnie statystycznie wpływało miejsce zamieszkania ( $p=0,011$ ). Mieszkańcy miast poniżej 30 tys. mieszkańców i mieszkańcy wsi istotnie częściej wskazywali, że przygotowują przetwory domowe, bo taka jest tradycja w rodzinie.

Wykształcenie ( $p=0,000$ ) i status materialny (0,035) istotnie statystycznie wpływają na przekonanie, że przetwory wykonane w domu są zdrowsze. Uważa tak ponad 80% ankietowanych z wykształceniem wyższym i prawie 70% ankietowanych z wykształceniem średnim, oraz 75,9% badanych deklarujących dobry i 69,8% średni status ekonomiczny.

Do przygotowania przetworów z innych powodów niż zdrowie, tradycja i względy ekonomiczne przyznało się 35% respondentów z wykształceniem wyższym i 33% respondentów z wykształceniem średnim.

Status materialny istotnie statystycznie wpływa na przekonanie, że przetwory wykonane w domu są tańsze ( $p=0,000$ ). Uważa tak ponad 25,6% ankietowanych deklarujących średni i 38,9% deklarujących niski status materialny.

Istotnym statystycznie czynnikiem wpływającym na przygotowanie przetworów domowych okazało się miejsce zamieszkania ( $p=0,036$ ). Mieszkańcy miast powyżej 30 tys. mieszkańców statystycznie istotnie częściej nie przygotowują przetworów. Można to wyjaśnić mniejszą dostępnością do własnych surowców, a także ograniczonym czasem wolnym w domu (dłuższe dojazdy do pracy, zaangażowanie w pracę), co zazwyczaj towarzyszy mieszkańcom dużych miast.

## 5. Asortyment przygotowywanych przetworów z warzyw i grzybów i częstotliwość ich przygotowywania w gospodarstwach domowych

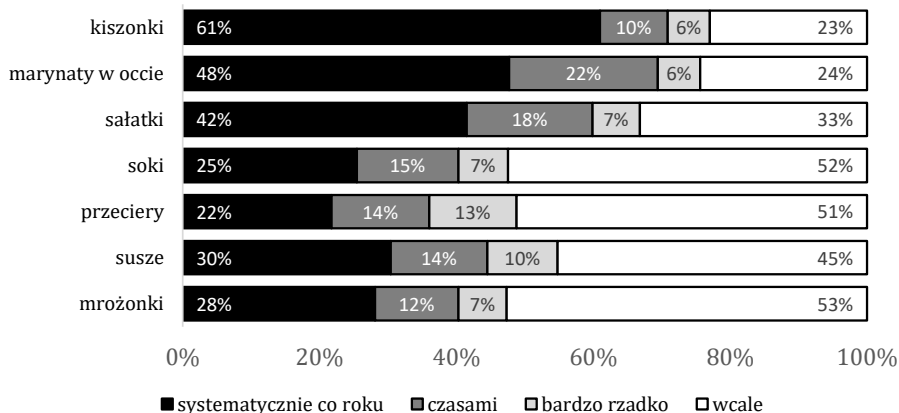
Do najczęściej przygotowywanych przetworów warzywnych należą kiszonki, które systematycznie co roku przygotowuje 61% ankietowanych. Tylko 10% deklaruje, że przygotowuje je czasami, a jedynie 23% nie robi ich w ogóle (rys. 2). Kiszeniu w największej ilości poddawane są ogórki, na co wskazuje 77% respondentów, oraz kapusta – 39% wskazań (rys. 2). Na kiszenie warzyw istotny wpływ ma liczba dzieci w gospodarstwie domowym ( $p=0,043$ ). Najczęściej (58,1%) kiszonki z kapusty przygotowują gospodarstwa domowe posiadające troje dzieci.

Kiszenie jest tradycyjnym sposobem utrwalania warzyw w krajach Wschodu, Europy Wschodniej, w Polsce i Niemczech. Kiszonki pod względem cech smakowych i zapachowych są produktami bardzo atrakcyjnymi, ponadto są również polecane przez dietetyków i lekarzy ze względu na właściwości prozdrowotne. Kiszone warzywa są cenionym tanim źródłem witaminy C i witamin z grupy B. Poza tym w porównaniu do ich formy świeżej mają niższą wartość energetyczną. Wynika to z procesu fermentacji mlekowej, w wyniku której zawarty w świeżych warzywach cukier zostaje w dużym stopniu rozłożony i przekształcony w kwas mlekowy. Poza składem chemicznym, prozdrowotne i organoleptyczne właściwości kiszzonek wynikają z obecności bakterii fermentacji mlekowej i ich metabolitów, takim jak kwas mlekowy, kwas octowy, kwasy lotne, diacetyl, aldehyd octowy, alkohol etylowy, n-propanol, alkohole amyłowe, acetoina (Chabłowska, Piasecka-Jóźwiak, 2012). Zawartość tych związków oraz proporcje między nimi kształtują specyficzne właściwości smakowo-zapachowe kiszzonek.

Przygotowywane tradycyjnie kiszonki warzywne są cenne żywieniowo, ponieważ zawierają składniki bioaktywne. Natomiast kiszonki produkowane masowo: kiszony ogórek, podobnie jak oliwki, są zazwyczaj tylko poddane działaniu zalewy z kwasu mlekowego (a nie fermentacji). Kiszona przemysłowo kapusta niekiedy nie jest w ogóle poddawana naturalnej fermentacji, lecz specjalnej obróbce enzymatycznej. Często też, po zakończeniu kiszenia, jest termizowana, a proces ten zabija aktywne biologicznie bakterie fermentacji mlekowej (Hozyasz, 2008, s. 708).

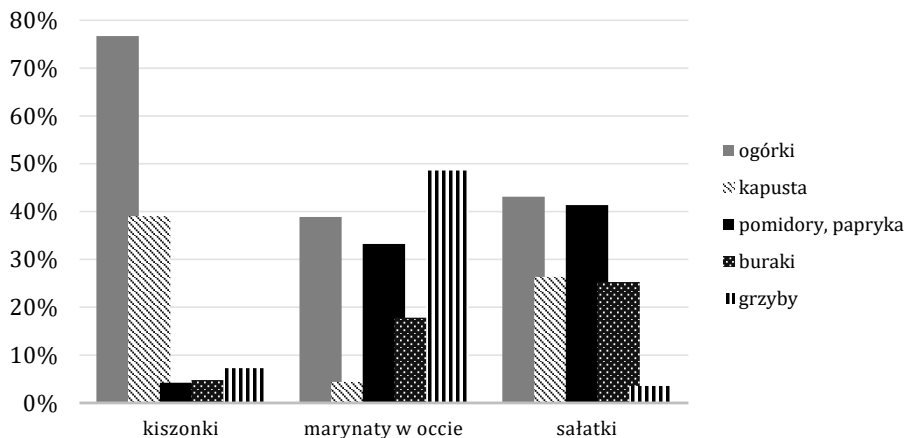


Rysunek 2. Częstotliwość przygotowywania przetworów z warzyw i grzybów w gospodarstwach domowych



Źródło: opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Rysunek 3. Rodzaje surowców wykorzystywanych w gospodarstwach domowych do przygotowania kiszonek, marynat i sałatek



Źródło: opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Drugim rodzajem przetworów w hierarchii popularności przygotowywania w polskich gospodarstwach domowych są marynaty w occie, takie jak ogórki konserwowe, pikle, grzyby, dynia itp. Do przygotowania ich systematycznie co roku przyznaje się 48% badanych konsumentów, a do przygotowania od czasu do czasu 22%. Bardzo rzadko przygotowuje marynowane warzywa tylko 6% badanych, a 24% nie przygotowuje marynat w occie nigdy (rys. 1). Marynowaniu najczęściej poddawane są: grzyby (49%), ogórki (39%) oraz papryka (33%) (rys. 3).

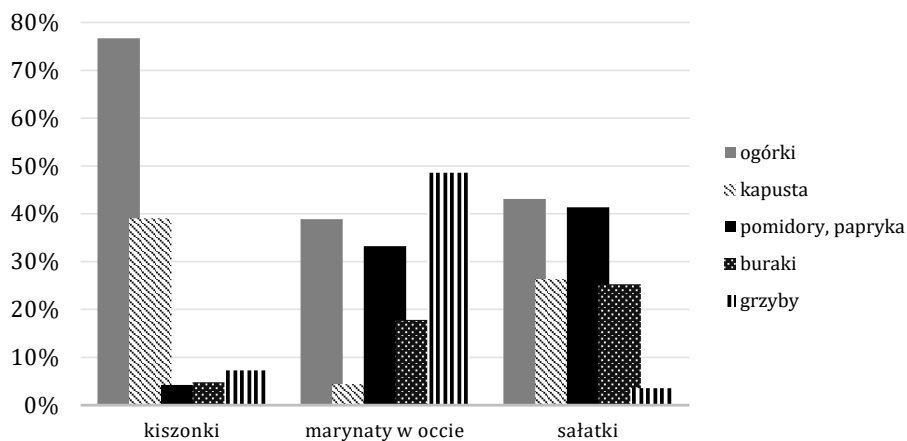
Warzywa konserwowe, do których zaliczane są marynaty, cieszą się dużym uznaniem polskich konsumentów. Z danych pochodzących z Panelu Gospodarstw Domowych GfK wynika, że w okresie od listopada 2015 do października 2016 roku polskie gospodarstwa domowe zakupiły 229 mln kg warzyw konserwowych, wydając na nie kwotę 1,25 mld zł. Dane te wskazują także, że 98% polskich gospodarstw domowych kupowało warzywa konserwowe przynajmniej raz w roku. Natomiast przeciętne gospodarstwo sięgało po marynaty warzywne średnio 21 razy w roku, wydając na nie kwotę bliską 94 zł. Do szczególnie pożądaných produktów należą marynaty jednorodne z warzyw takich jak kapusta, kukurydza oraz ogórki ([www.portalspozywczy.pl](http://www.portalspozywczy.pl)).

Systematyczne przygotowywanie przetworów warzywnych w postaci sałatek deklaruje 42% respondentów, 18% a nich przygotowuje je czasami, 7% bardzo rzadko, a 33% w ogóle (rys. 2). Do sałatek wykorzystywane są zazwyczaj ogórki (43%), pomidory i papryka (41%), kapusta (26%), buraki (25%) oraz bardzo rzadko grzyby (4%) (rys. 3). Z analizowanych czynników socjoekonomicznych na przygotowanie przetworów w postaci sałatek warzywnych istotny wpływ ma jedynie liczba dzieci w gospodarstwie domowym ( $p=0,026$ ). Najczęściej (11,6%) sałatki przygotowują gospodarstwa domowe posiadające troje dzieci.

Soki warzywne przygotowuje systematycznie co roku 25%, a przeciętnie 22% badanych gospodarstw domowych (rys. 2). Do przygotowania soków najczęściej wykorzystywane są pomidory i czyni to 14% ankietowanych (rys. 4). Przeciery z pomidorów sporządza 29% badanych. Soki i przeciery z buraków przygotowuje tylko 9% respondentów. Wykonywanie zarówno soków, jak i przecierów warzywnych nie jest zbyt rozpowszechnione, ponieważ ponad połowa badanych nie przygotowuje ich w ogóle. Może się to wiązać z większą pracochłonnością związaną z przygotowywaniem i przecieraniem warzyw. Głównym surowcem wykorzystywanym w tym celu są pomidory i wynika to zapewne z popularności wykorzystania pomi-

dorów i ich przetworów w wielu daniach oraz z preferencji żywieniowych Polaków (Korzeniowska-Ginter, Ociecek, Sarwa, 2011). Pozostałe warzywa, poza burakami i ogórkami, wykorzystuje się do tego rodzaju przetworów domowych sporadycznie lub prawie nigdy. Spośród analizowanych czynników socjodemograficznych na przygotowanie przecierów i soków z pomidorów istotny wpływ ma liczba dzieci ( $p=0,025$ ) – najczęściej (42,9%) soki z pomidorów przygotowują gospodarstwa domowe posiadające jedno lub dwoje dzieci.

Rysunek 4. Rodzaje surowców wykorzystywanych w gospodarstwach domowych do przygotowania soków, przecierów, suszów i mrozonek



Źródło: opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Mrożenie warzyw nie jest powszechne w gospodarstwach domowych, bowiem największa grupa 53% respondentów przyznała, że nie mrozi w ogóle warzyw i grzybów (rys. 2). Tylko 28% badanych regularnie, co roku, wykorzystuje tę metodę przedłużania trwałości, a 19% czyni to czasami lub bardzo rzadko. Biorąc pod uwagę szeroką dostępność mrozonek warzywnych w handlu, jak również konieczność przechowania zamrażalniczego, co wiąże się z posiadaniem energochłonnego sprzętu o dużych rozmiarach, w pełni zrozumiała jest mała popularność w gospodarstwach domowych tego rodzaju przetwarzania dla większości rodzajów warzyw. Mrożeniu najczęściej poddawane są grzyby i czyni to 19% ankietowanych. Samo-

dzielne mrożenie warzyw nie jest rozpowszechnione w polskich gospodarstwach domowych. Nielicznym wyjątkiem są ogórki, na mrożenie ich wskazało 6% badanych.

Mrożonki są bardzo chętnie kupowane przez konsumentów. Z danych firmy Euro-monitor wynika, że wartość rynku mrożonych owoców i warzyw wyniosła w 2015 r. 806,1 mln zł a na koniec 2016 r. już 823,4 mln zł ([www.portalspozywczy.pl](http://www.portalspozywczy.pl)).

Według wskazań respondentów suszeniu w zasadzie nie poddaje się warzyw, tylko wyłącznie grzyby (rys. 4). Suszenie grzybów jest dość powszechne w badanych gospodarstwach domowych. 30% ankietowanych przygotowuje susze co roku, rzadziej zaś 24%, a 45% badanych w ogóle nie suszy grzybów i warzyw. Na przygotowanie innych suszy warzywnych istotny wpływ ma liczba dzieci w gospodarstwie domowym ( $p=0,002$ ), najczęściej (17,4%) susze warzywne przygotowują gospodarstwa domowe posiadające czworo lub więcej dzieci.

## Podsumowanie

Pomimo szerokiej oferty rynkowej przetworów z warzyw i grzybów wiele gospodarstw domowych przygotowuje je we własnym zakresie. Przygotowywanie przetworów z warzyw i grzybów jest rozpowszechnionym trendem w polskich gospodarstwach domowych. Nie przygotowuje ich tylko 16,7% gospodarstw. Motywami przygotowywania własnych przetworów są zdrowie (69%), czynniki ekonomiczne (43,3%), oraz tradycja (30%). Do najczęściej przygotowywanych należą kiszonki, marynaty w occie i sałatki, które zazwyczaj sporządza się z ogórków, pomidorów, papryki i kapusty. Powszechnie przetwarza się też grzyby, poprzez marynowanie, suszenie lub mrożenie. Na motywy przygotowania przetworów oraz ich asortyment istotnie statystycznie wpływają miejsce zamieszkania, status materialny, oraz liczba dzieci w gospodarstwie domowym.

## Literatura

- Dąbrowska, H. (2015). Postawy polskich konsumentów – od konsumpcjonizmu do zrównoważonej konsumpcji. *Handel Wewnętrzny*, 2 (355), 88–100.
- Chabłowska, B., Piasecka-Józwiak, K., Rozmierska, J., Szkudzińska-Rzeszowiak, E. (2012). Ukierunkowana fermentacja mlekowa ogórków z upraw ekologicznych przy zastosowa-

- niu wyselekcjonowanych kultur starterowych bakterii fermentacji mlekowej. *Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering*, 57(3), 31–36.
- Flaczyk, E., Charzyńska, A., Przeor, M., Korczak, J. (2013). Akceptacja produktów żywnościowych na podstawie informacji na opakowaniach w zależności od wieku, wiedzy żywieniowej i płci konsumentów. *Nauki Inżynierskie i Technologie*, 4 (11), 20–38.
- Gwóźdź, E., Gębczyński, P. (2015). Prozdrowotne właściwości owoców, warzyw i ich przetworów. *Post Fitoter*, (16)4, 268–271.
- Hozyasz, K. (2008). Probiotyki a zapobieganie chorobom wtórnym do palenia tytoniu. *Przegląd Lekarski*, 10 (65), 706–708.
- <http://www.portalspozywczy.pl/raporty> (20.04.2017).
- Korzeniowska-Ginter, R., Ociecek, A., Sarwa, K. (2011). Wykorzystanie kulinarne pomidorów i przetworów pomidorowych w aspekcie właściwości prozdrowotnych. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, 3, 1015–1018.
- Kryk, B. (2011). Konsumpcja zrównoważona a proekologiczne style życia. *Studies & Proceedings of Polish Association for Knowledge Management*, 51, 206–218.
- Rynek owoców i warzyw – stan i perspektywy, analizy rynkowe* (2016). Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy.
- Szwejda-Grzybowska, J. (2011). Antykancerogenne składniki warzyw kapustnych i ich znaczenie w profilaktyce chorób nowotworowych. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, 4, 1039–1046.
- Tomaszewska-Pielacha, M., Ozimek, I. (2011). Czytelność, zrozumiałość i kompletność informacji zamieszczanych na opakowaniach żywności w opinii konsumentów. *Problemy Higieny i Epidemiologii* *Probl Hig Epidemiol*, 92(4), 820–823.

## PREPARING VEGETABLE PRESERVES AS EXPRESSION OF RATIONAL CONSUMPTION OF FOOD IN POLISH HOUSEHOLDS

### Abstract

The purpose of the study was to analyse the phenomenon of preparation of vegetable products in households. The paper presents the results of questionnaire surveys on motifs of preparation of vegetables and mushrooms preserves, the type and frequency of their preparation depending on socioeconomic factors.

Direct surveys were conducted in 500 households.

It was found that vegetable and mushroom preparations are prepared in over 83% of the households surveyed. The main motives for the preparation are: the belief that they are healthier (69%), cheaper (43.3%), and tradition (30%). The most commonly prepared vegetable products are silage, marinade in vinegar and salad.

Processing under home conditions is usually subjected to: cucumbers, tomatoes and peppers. Mushrooms are most often pickled in vinegar (49%), dried (44%) and frozen (19%).

Place of residence, education, having children and economic status significantly ( $p \leq 0.05$ ) were influences on preparation preserves of vegetables and mushrooms in households.

**Keywords:** Households, food consumption, vegetables and mushrooms preserves

*Translated by Renata Korzeniowska-Ginter*

**JEL codes:** D1, I3