JEDZENIE I NAPOJE

Ciekawostki o cebuli: 37 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 13.10.2026 · Zaktualizowano: 20.10.2026 · Zweryfikowano: 20.10.2026

Cebulę zwyczajną (Allium cepa) uprawia się w co najmniej 175 krajach, a najwięcej zebrały jej w 2023 r. Indie i Chiny. Jej genom szacuje się na ok. 16 mld par zasad, a łzy przy krojeniu cebuli wywołuje enzym opisany dopiero w 2002 r. Poniżej sprawdzone ciekawostki o cebuli, od sumeryjskich tekstów i mumii faraona po cebularz lubelski i rekordy Guinnessa.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Najcięższa cebula świata ważyła 8,97 kg (rekord Guinnessa z 2023 r.).
- Najwięcej cebuli wyprodukowały w 2023 r. Indie (30,2 mln ton) i Chiny (24,9 mln ton).
- Unia Europejska zebrała w 2024 r. 7,0 mln ton cebuli, a największym producentem była Holandia z 26% zbiorów.
- Polska zebrała w 2025 r. 632,2 tys. ton cebuli, a statystyczny mieszkaniec zjada jej 9–11 kg rocznie.
- Genom cebuli szacuje się na ok. 16 mld par zasad, a pierwsze jego złożenie z 2021 r. objęło 14,9 mld.
- Enzym wywołujący łzy przy krojeniu cebuli opisano w „Nature” w 2002 r., a w 2013 r. jego odkrywcy dostali Ig Nobla.
- Cebularz lubelski jest od 2014 r. chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej.

Historia i pochodzenie cebuli

1 Sumerowie uprawiali cebulę już około 2500 r. p.n.e.

Sumeryjski tekst z około 2500 r. p.n.e. opisuje kogoś, kto zaorał grządkę cebuli należącą do gubernatora miasta. Według New Mexico State University świadczy to, że Sumerowie uprawiali cebulę już w tym okresie. W Egipcie ślady cebuli sięgają nawet 3500 r. p.n.e., podają ta sama uczelnia i amerykańskie stowarzyszenie producentów National Onion Association. Według New Mexico State University król Ramzes IV, zmarły w 1160 r. p.n.e., został pochowany z cebulami w oczodołach.[1][2]

Źródła: New Mexico State University, Onion Breeding Program: Onion History , Data odczytu: 2026.10.20; National Onion Association, Onions: Layers of Flavor , Data odczytu: 2026.10.20

2 Ile kosztowała cebula dla budowniczych piramidy Cheopsa?

Herodot napisał, że na środki przeczyszczające (w części przekładów: rzodkiew), cebulę i czosnek dla robotników budujących piramidę Cheopsa wydano 1600 talentów srebra. Podał to w „Dziejach” (II, 125), powołując się na napis odczytany mu przez tłumacza. Kwota dotyczy więc trzech pozycji łącznie, a sam Herodot zastrzegł, że cytuje ją z pamięci.[3]

Źródło: University of Chicago (LacusCurtius), Herodot, Dzieje, ks. II , Data odczytu: 2026.10.12

3 Cebula miała w Rzymie cenę maksymalną ustaloną przez cesarza

Edykt cenowy cesarza Dioklecjana ustalał, że 25 świeżych cebul najlepszej jakości kosztuje najwyżej 4 denary. Za tę samą kwotę można było kupić 50 cebul gorszego gatunku, a suszoną cebulę liczono na objętość: 50 denarów za modius italski. Podaje to A. Bartnik z Uniwersytetu Śląskiego w artykule o cebuli w rzymskiej weterynarii z 2025 r.[4]

Źródło: Bartnik A., artykuł o cebuli w źródłach rzymskich , Data odczytu: 2026.10.12

4 Co Rzymianie robili z cebulą w kuchni?

Rzymska książka kucharska „De re coquinaria", przypisywana Apicjuszowi, dodaje świeżą cebulę do nadzienia kiszki wieprzowej (II, 3, 2). Suszona cebula trafiała z kolei do krupniku jęczmiennego (IV, 4, 4 i V, 5, 1). Suszenie było więc w Rzymie nie tylko sposobem przechowywania, ale też osobnym składnikiem przepisów.[4]

Źródło: Bartnik A., artykuł o cebuli w źródłach rzymskich , Data odczytu: 2026.10.12

5 Już Pliniusz Starszy rozróżniał odmiany cebuli

Pliniusz Starszy w „Historii naturalnej" (księga XIX, 32) opisał cebule różniące się wielkością, kolorem, terminem siewu, smakiem i aromatem. Nie używał dzisiejszych nazw odmian, ale jego tekst pokazuje, że Rzymianie świadomie uprawiali różne typy cebuli.[4]

Źródło: Bartnik A., artykuł o cebuli w źródłach rzymskich , Data odczytu: 2026.10.12

6 Czy cebula rośnie gdzieś dziko?

Nazwę naukową cebuli, Allium cepa, opublikowano w 1753 r. w dziele „Species Plantarum" (s. 300). Baza Plants of the World Online, prowadzona przez Królewskie Ogrody Botaniczne Kew, opisuje jej zasięg naturalny jako „kultygen z Azji Środkowej", czyli roślinę znaną z uprawy. W Kolumbii cebula jest jednocześnie uprawiana i zdziczała, a rośnie tam na wysokości 1400–2700 m n.p.m.[5]

Źródło: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: Allium cepa L. , Data odczytu: 2026.10.19

Cebula w nauce i biologii

7 Pierwszy złożony genom cebuli z 2021 r. liczy 14,9 mld par zasad

Pierwsze złożenie genomu cebuli opublikował w 2021 r. 13-osobowy zespół Richarda Finkersa w czasopiśmie „G3": odczytano 14,9 mld par zasad z szacowanych 16 mld. Badacze użyli linii podwojonych haploidów DHCU066619. Jako sekwencje powtarzalne rozpoznano 72,4% genomu, a program wskazał 540 925 możliwych genów, z których 47 066 potwierdziły dane RNA.[6]

Źródło: Finkers R. i in., Insights from the first genome assembly of Onion (Allium cepa) , Data publikacji: 2021.07.13, Data odczytu: 2026.10.20

8 Cebula ma nietypowe zakończenia chromosomów

Telomery cebuli, czyli ochronne końcówki chromosomów, zbudowane są z 12-literowego motywu DNA CTCGGTTATGGG. Według tabeli w pracy V. Pe ki i współpracowników z 2019 r. ta sekwencja telomerowa zajmuje ok. 406 tys. par zasad w haploidalnym, czyli pojedynczym, genomie cebuli. Wielkość tego genomu autorzy podają jako 16 mld par zasad.[7]

Źródło: Pe ka V. i in., Comparative Dissection of Three Giant Genomes: Allium cepa, Allium sativum, and Allium ursinum , Data odczytu: 2026.10.20

9 Cebula ma ponad 1100 krewniaków z rodzaju Allium

Rodzaj Allium, do którego należy cebula, obejmuje 1113 uznanych gatunków, podaje baza Plants of the World Online Królewskich Ogrodów Botanicznych Kew. Rośliny z tego rodzaju rosną naturalnie w strefie umiarkowanej i podzwrotnikowej półkuli północnej oraz w Afryce Południowej. Baza notuje też 47 synonimów nazwy rodzaju.[8]

Źródło: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: Allium L. , Data odczytu: 2026.10.19

10 Czy po warstwach cebuli można poznać jej wiek?

Nie: 1 warstwa cebuli to 1 liść, a nie kolejny rok życia. Każdy liść tworzy jeden pierścień cebuli, więc roślina z wieloma liśćmi ma wiele warstw i większą cebulę. Dlatego, jak pisze Tom Kalb z North Dakota State University Extension, roślina cebuli powinna mieć wiosną jak najwięcej liści.[9]

Źródło: North Dakota State University Extension, Kalb T., How to Grow Big Onions , Data publikacji: 2021.06.02, Data odczytu: 2026.10.20

11 Cebula „liczy” godziny światła

Cebula zaczyna tworzyć główkę dopiero wtedy, gdy dzień osiągnie określoną długość: odmiany krótkiego dnia przy 11–12 godzinach światła, pośrednie przy 12–14, a odmiany długiego dnia przy co najmniej 14 godzinach. Na północy odmiany krótkiego dnia zawiązują cebulę za wcześnie i zostają małe.[10]

Źródło: University of Nebraska–Lincoln Extension, Onions: Long Day, Short Day or Neutral , Data odczytu: 2026.10.12

12 Cebula jest rośliną dwuletnią, a dymka to cebula w 2. roku życia

Cebula zwyczajna jest rośliną dwuletnią: w 1. roku tworzy główkę, a w 2. roku kwitnie i wydaje nasiona. W ogrodach uprawia się ją jednak jak roślinę jednoroczną. Sadzona wiosną dymka to małe cebulki z poprzedniego sezonu, czyli rośliny już w drugim roku życia.[11][12]

Źródła: University of Connecticut, Home & Garden Education Center: Onions , Data odczytu: 2026.10.20; Instytut Ogrodnictwa – PIB, Janas R., Szwejda J., Wojska A., Kompleksowy przewodnik uprawy cebuli nasiennej (I i II rok uprawy) , Data odczytu: 2026.10.20

13 Pęd kwiatostanowy cebuli dorasta nawet do 180 cm

Pędy kwiatostanowe cebuli osiągają 90–120 cm, a nawet 180 cm wysokości, podaje Instytut Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach. Jedna roślina może wytworzyć od 1 do 20 takich pędów, zależnie od wielkości cebuli, warunków przechowywania i odmiany. Pędy pojawiają się 3–4 tygodnie po wysadzeniu cebul, a kwitnienie najlepiej inicjuje temperatura 9–13°C.[12]

Źródło: Instytut Ogrodnictwa – PIB, Janas R., Szwejda J., Wojska A., Kompleksowy przewodnik uprawy cebuli nasiennej (I i II rok uprawy) , Data odczytu: 2026.10.19

Dlaczego przy krojeniu cebuli płaczemy?

14 Łzy przy krojeniu cebuli wywołuje 1 lotny związek siarki

Łzy przy krojeniu cebuli wywołuje 1 lotny związek siarki: tlenek tiopropanalu (propanethial-S-oxide), nazywany czynnikiem łzawiącym. Powstaje, gdy krojenie cebuli uwolni enzymy. Lotny związek przedostaje się do powietrza, styka się z oczami i podrażnia gruczoły łzowe, które wytwarzają łzy.[13][14]

Źródła: Scientific American, IgNobels 2013: The Tearless Onion , Data odczytu: 2026.10.20; Library of Congress, Why does chopping an onion make you cry? , Data publikacji: 2019.11.19, Data odczytu: 2026.10.20

15 Enzym odpowiedzialny za łzy odkryto dopiero w 2002 r.

Enzym, który w cebuli wytwarza czynnik łzawiący, opisali dopiero w 2002 r. japońscy badacze z firmy House Foods, wśród nich Shinsuke Imai. Wcześniej sądzono, że substancja powstaje samoistnie. Zespół wykazał, że potrzebny jest drugi enzym, nazwany syntazą czynnika łzawiącego (LFS), i opublikował wynik w „Nature".[15][16]

Źródła: Imai S. i in., An onion enzyme that makes the eyes water , Data odczytu: 2026.10.20; Improbable Research, Interview with the tearless-onion inventors , Data publikacji: 2015.10.28, Data odczytu: 2026.10.20

16 Za badania nad cebulą przyznano Ig Nobla

Odkrywcy enzymu wyciskającego łzy z cebuli z firmy House Foods otrzymali w 2013 r. Ig Nobla z chemii, nagrodę za badania, które „najpierw śmieszą, a potem skłaniają do myślenia". Wyróżniono właśnie pracę z „Nature" z 2002 r. Scientific American zwraca uwagę, że czosnek, krewniak cebuli, ma enzym alliinazę, a mimo to nie wyciska łez.[13][16]

Źródła: Scientific American, IgNobels 2013: The Tearless Onion , Data odczytu: 2026.10.20; Improbable Research, Interview with the tearless-onion inventors , Data publikacji: 2015.10.28, Data odczytu: 2026.10.20

17 Czy istnieje cebula, która nie wyciska łez?

Tak. W 2008 r. w Lincoln University w Nowej Zelandii uzyskano w laboratorium cebulę z wyciszonym genem enzymu LFS. Otrzymali sześć linii roślin, w których aktywność enzymu spadła nawet ponad 1500 razy. Po uszkodzeniu tkanek takie cebule wytwarzały do 67 razy mniej substancji łzawiącej. To roślina genetycznie zmodyfikowana, która nie trafiła do sprzedaży.[17][13]

Źródła: Lincoln University, Developing an optimal method for producing a tearless onion , Data odczytu: 2026.10.20; Scientific American, IgNobels 2013: The Tearless Onion , Data odczytu: 2026.10.20

18 Japońska cebula Smile Ball prawie nie wyciska łez i nie jest GMO

Japońska firma House Foods w październiku 2015 r. wprowadziła do próbnej sprzedaży cebulę Smile Ball, w której ograniczono powstawanie substancji łzawiącej. Uzyskano ją bez modyfikacji genetycznej: nasiona naświetlano wiązką ciężkich jonów, a potem wybierano rośliny o słabym działaniu łzawiącym. Sukces hodowlany osiągnięto w 2012 r., a całą produkcję prowadzi się w miasteczku Kuriyama na Hokkaido.[18]

Źródło: House Foods Group, komunikat prasowy o cebuli „Smile Ball" , Data publikacji: 2019.10.23, Data odczytu: 2026.10.19

Cebula a psy i koty

19 Ile cebuli szkodzi psu?

Cebula szkodzi psom już w dawce 15–30 g surowej cebuli na kilogram masy ciała, a toksyczna jest także ugotowana, suszona i w proszku. Zawarte w niej utleniające związki siarki niszczą czerwone krwinki i mogą wywołać niedokrwistość hemolityczną. Rozpad krwinek pojawia się zwykle po 3–5 dniach od zjedzenia.[19]

Źródło: Merck Veterinary Manual, Garlic and Onion (Allium spp) Toxicosis in Animals , Data odczytu: 2026.10.12

20 Koty są na cebulę jeszcze bardziej wrażliwe niż psy

U kotów zatrucie cebulą wywołała już niespełna łyżeczka gotowanej cebuli albo 5 g surowej cebuli na kilogram masy ciała. To kilka razy mniej niż dawka szkodliwa dla psa. Dlatego zwierzętom nie daje się resztek potraw z cebulą, np. potraw z cebulą w proszku lub zupek w proszku.[19]

Źródło: Merck Veterinary Manual, Garlic and Onion (Allium spp) Toxicosis in Animals , Data odczytu: 2026.10.12

Rekordy i liczby: ile cebuli produkuje świat i Polska?

21 Jaka jest największa cebula na świecie?

Najcięższa cebula świata ważyła 8,97 kg, czyli więcej niż duża kula do kręgli (7,25 kg). Wyhodował ją Gareth Griffin z Guernsey, a jury zważyło ją 15 września 2023 r. na Harrogate Autumn Flower Show w Anglii. Poprzedni rekord, 8,5 kg, utrzymywał się od 2014 r. Griffin od ok. 13 lat poważnie zajmuje się hodowlą olbrzymich cebul, a pasję przejął po ojcu.[20][21]

Rekord Źródła: Guinness World Records, Heaviest onion , Data odczytu: 2026.10.12; Guinness World Records, Heaviest onion that weighs more than a bowling ball unveiled with other super veg , Data publikacji: 2023.09.29, Data odczytu: 2026.10.12

22 Najdłuższy sznur cebuli mierzył 5817 m

Najdłuższy sznur cebuli na świecie mierzył 5817,1 m, czyli ok. 3,6 mili, podaje Guinness World Records. Uplotło go 33 uczestników festiwalu Turda Fest 2008 w rumuńskim mieście Turda w Siedmiogrodzie. Rekord zmierzono 27 września 2008 r., a cebulowy warkocz był dłuższy niż 5,8 km.[22]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Longest onion string , Data odczytu: 2026.10.19

23 Indie i Chiny to najwięksi producenci cebuli na świecie

Indie (30,2 mln ton) i Chiny (24,9 mln ton) wyprodukowały w 2023 r. łącznie ok. 55 mln ton cebuli, podaje World Population Review na podstawie danych FAOSTAT. Trzeci Egipt miał już tylko 3,8 mln ton, a kolejne miejsca zajęły Stany Zjednoczone (3,3 mln ton) i Turcja (2,6 mln ton). Polska z wynikiem 635,3 tys. ton zajęła 31. miejsce.[23]

Źródło: World Population Review (dane FAOSTAT), Onion Production by Country , Data publikacji: 2026.10.14, Data odczytu: 2026.10.20

24 Holandia zbiera co czwartą cebulę w Unii Europejskiej

Unia Europejska zebrała w 2024 r. 7,0 mln ton cebuli, o 11% więcej niż rok wcześniej, podaje Eurostat. Największym producentem była Holandia z ok. 26% unijnych zbiorów, przed Hiszpanią (20%) i Niemcami (12%). W 2022 r. cebula z wynikiem 6,2 mln ton była drugim po pomidorach

najczęściej uprawianym świeżym warzywem w UE.[24][25]

Źródła: Eurostat, How much fruit and vegetables does the EU harvest? , Data publikacji: 2025.08.25, Data odczytu: 2026.10.19; Eurostat, Fruit and vegetable production in 2022 , Data publikacji: 2024.03.01, Data odczytu: 2026.10.19

25 Ile cebuli zbiera Polska?

Polska zebrała w 2024 r. 675,4 tys. ton cebuli, o 6,6% więcej niż rok wcześniej, bo rolnicy powiększyli uprawy. W 2025 r. zbiory cebuli spadły do 632,2 tys. ton (–6,4%) z powodu mniejszej powierzchni upraw. Wstępna prognoza GUS na 2026 r. to ok. 574 tys. ton.[26][27][28]

Źródła: GUS, Wynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2024 r. , Data publikacji: 2024.12.18, Data odczytu: 2026.10.12; GUS, Wynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2025 roku , Data publikacji: 2025.12.18, Data odczytu: 2026.10.12; GUS, Przedwynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2026 r. , Data publikacji: 2026.09.30, Data odczytu: 2026.10.12

26 Statystyczny Polak zjada 9–11 kg cebuli rocznie

Roczne spożycie cebuli w Polsce wynosi 9–11 kg na mieszkańca, podaje Instytut Ogrodnictwa – PIB w poradniku z 2021 r. Średni krajowy plon cebuli wynosił w ostatnich latach 25 ton z hektara, a najlepsi plantatorzy osiągają nawet 100 ton z hektara. Uprawa z siewu nasion zajmuje 85–90% całej powierzchni cebuli w Polsce.[12]

Źródło: Instytut Ogrodnictwa – PIB, Janas R., Szwejda J., Wojska A., Kompleksowy przewodnik uprawy cebuli nasiennej (I i II rok uprawy) , Data odczytu: 2026.10.19

27 Który kraj je najwięcej cebuli?

Najwyższe odnotowane spożycie cebuli ma Libia: średnio 66 funtów, czyli ok. 30 kg na osobę rocznie, podaje National Onion Association. Serwis FreshPlaza, powołując się na dane ONZ za 2011 r., podał dla Libii 33,6 kg. W USA spożycie cebuli wzrosło z 12,2 funta (ok. 5,5 kg) na osobę w 1982 r. do 20 funtów (ok. 9,1 kg) w 2010 r.[2][29]

Źródła: National Onion Association, Onions: Layers of Flavor , Data odczytu: 2026.10.19; FreshPlaza, Onions are recognized as a global food , Data publikacji: 2015.01.16, Data odczytu: 2026.10.19

28 Cebulę uprawia się w co najmniej 175 krajach

Cebulę uprawia się w co najmniej 175 krajach, a według National Onion Association jest to najczęściej sprzedawane w handlu międzynarodowym surowe warzywo świata. University of Connecticut podaje, że człowiek hoduje cebulę od ponad 7000 lat. Jej popularność wynika m.in. z łatwego przechowywania: w ok. 0°C i przy wilgotności 65–70% dobrze wysuszona cebula przechowuje się najdłużej.[2][11][30]

Źródła: National Onion Association, Onions: Layers of Flavor , Data odczytu: 2026.10.20; University of Connecticut, Home & Garden Education Center: Onions , Data odczytu: 2026.10.20; University of Massachusetts Amherst, Harvesting and Curing Onions , Data odczytu: 2026.10.20

29 Indie na prawie 5 miesięcy zakazały eksportu cebuli

Indie zakazały eksportu cebuli 8 grudnia 2023 r., by zwiększyć jej podaż na rynku krajowym i utrzymać ceny w ryzach. Zakaz miał obowiązywać do 31 marca 2024 r., ale 22 marca Dyrekcja Generalna Handlu Zagranicznego przedłużyła go bezterminowo. Rząd zniósł go 4 maja 2024 r. i wprowadził minimalną cenę eksportową 550 dolarów za tonę.[31][32]

Źródła: The Tribune (PTI), Central government extends ban on onion exports till further orders , Data publikacji: 2024.03.23, Data odczytu: 2026.10.19; All India Radio News (newsonair.gov.in), Centre lifts ban on onion exports , Data publikacji: 2024.05.04, Data odczytu: 2026.10.19

Cebula w kulturze, kuchni i języku

30 Cebularz lubelski od 2014 r. jest chroniony w całej UE

Cebularz lubelski wpisano do unijnego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 844/2014 z 23 lipca 2014 r. To okrągły placek o średnicy 5–25 cm i grubości ok. 1,5 cm, z wierzchem z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem. Jako pierwsi wypiekali go Żydzi z lubelskiego Starego Miasta, a pierwsze wzmianki sięgają XIX w.[33][34]

Źródła: legislation.gov.uk (tekst rozporządzenia UE), Commission Implementing Regulation (EU) No 844/2014 (Cebularz lubelski (PGI)) , Data publikacji: 2014.07.23, Data odczytu: 2026.10.19; Dziennik Urzędowy UE C 80, Publikacja wniosku „Cebularz lubelski” (2014/C 80/05) , Data publikacji: 2014.03.19, Data odczytu: 2026.10.19

31 Cebula duszona ze skwarkami z Sypniewa jest produktem tradycyjnym od 2016 r.

Cebulę duszoną ze skwarkami z Sypniewa wpisano 22 września 2016 r. na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To gęsta masa z wyraźnymi kawałkami cebuli i dużymi, podsmażonymi skwarkami. Cebula była w tej mazowieckiej wsi tak popularna, że mieszkańcy dostali przezwisko „cebularze”, a danie gotowano m.in. w zimowe niedziele po porannej mszy.[35]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Cebula duszona ze skwarkami z Sypniewa , Data publikacji: 2018.07.02, Data odczytu: 2026.10.19

32 Berno co roku urządza święto cebuli

Stolica Szwajcarii, Berno, co roku w 4. poniedziałek listopada organizuje Zibelemärit, czyli targ cebulowy z setkami straganów z warkoczami z cebuli. W 2022 r. sprzedano tam ok. 30 ton cebuli. Legenda wiąże targ z pożarem miasta w 1405 r., ale cebulę w dokumentach targu wymieniono dopiero w połowie XIX w.[36][37]

Źródła: Szwajcarska Organizacja Turystyczna (MySwitzerland), Zibelemärit in Bern , Data odczytu: 2026.10.12; Swissinfo, Bern Zibelemärit festival shifts 30 tons of onions , Data publikacji: 2022.11.28, Data odczytu: 2026.10.12

33 Cebula Vidalia jest chroniona ustawą stanową

Nazwę słodkiej cebuli Vidalia chroni w USA ustawa stanu Georgia z 1986 r. (Vidalia Onion Act), która wyznaczyła 20 hrabstw jej uprawy. Kto sprzedaje jako Vidalię inną cebulę, popełnia przestępstwo zagrożone grzywną do 5000 dolarów lub więzieniem do 3 lat, albo obiema karami. Od 1990 r. Vidalia jest oficjalnym warzywem stanu Georgia.[38][39]

Źródła: New Georgia Encyclopedia, Vidalia Onions , Data odczytu: 2026.10.20; Georgia Department of Agriculture, Vidalia Onion Act , Data odczytu: 2026.10.20

34 Nazwa Chicago pochodzi od dzikiej cebuli

Nazwa miasta Chicago pochodzi od 1 słowa z języka Indian Miami-Illinois: „shikaakwa”, czyli dziki por, czosnek lub cebula, zapisanego przez Francuzów. Tak Indianie nazywali bagnisty teren, na którym rosły dziko te rośliny i nadawały okolicy ostry zapach. Chodzi jednak o dziki gatunek z rodzaju Allium, nie o uprawną cebulę zwyczajną.[40][41]

Źródła: University of Illinois Chicago, Heritage Garden: Shikaakwa , Data odczytu: 2026.10.12; University of New Mexico, Chicago, Illinois , Data odczytu: 2026.10.12

35 Angielskie słowo „onion” pochodzi od łacińskiego „unio”, czyli cebula i perła

Angielska nazwa cebuli „onion” pojawiła się na początku 12. wieku i pochodzi od łacińskiego „unio”, które w potocznej łacinie oznaczało zarówno cebulę, jak i perłę. Słowo wywodzi się od „unus”, czyli „jeden”. Już w staroangielskim istniało pokrewne „ynne”.[42]

Źródło: Online Etymology Dictionary, onion , Data odczytu: 2026.10.12

36 Skąd pochodzi polskie słowo „cebula”?

Polskie słowo „cebula” pochodzi od łacińskiego „caepulla”, zdrobnienia od „caepa”, a trafiło do polszczyzny przez średnio-wysokoniemieckie „zibolle”, od którego pochodzi też dzisiejsze niemieckie „Zwiebel”. W XV w. obok „cebuli” notowano formę „cybula”, podaje językoznawczyni R. Marciniak-Firadza w „Folia Linguistica”.[43][44]

Źródła: Instytut Języka Polskiego PAN, Wielki słownik języka polskiego, hasło „cebula” , Data odczytu: 2026.10.20; Marciniak-Firadza R., Cebula, Cybulin, Cybulski, czyli co wspólnego ma nazwisko Cybulski z cebulą , Data odczytu: 2026.10.20

37 „Cebulactwo” trafiło do słowników nowych słów

Słowo „cebulactwo” Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego opisało w 2024 r. jako potoczne określenie zachowań kojarzonych ze skąpstwem, zawiścią i kombinowaniem, a także ludzi o takich cechach. To określenie prześmiewcze, używane zwykle przez Polaków wobec innych Polaków. Pokrewne nowe słowa to m.in. „cebulacki” i „cebulaczyć”.[45]

Źródło: Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, cebulactwo , Data publikacji: 2024.06.16, Data odczytu: 2026.10.12

Cebula w liczbach

Parametr | Wartość

Indie (2023) | 30,2 mln ton

Chiny (2023) | 24,9 mln ton

Unia Europejska (2024) | 7,0 mln ton

Polska, zbiory (2025) | 632,2 tys. ton

Spożycie cebuli w Polsce | 9–11 kg na osobę rocznie

Najcięższa cebula świata (2023) | 8,97 kg

Najdłuższy sznur cebuli (2008) | 5817,1 m

Wielkość genomu cebuli (szacunek) | ok. 16 mld par zasad

Kraje uprawiające cebulę | co najmniej 175

Źródła danych: FAOSTAT (za World Population Review), Eurostat, GUS, Instytut Ogrodnictwa – PIB, Guinness World Records, G3:

Genes, Genomes, Genetics, National Onion Association. Stan na 20 października 2026 r.

Mity i fakty o cebuli

FAŁSZ

„Warstwy cebuli to przyrastające co roku słoje, jak w drzewie”

Każdy liść tworzy jeden pierścień cebuli, a roślina z wieloma liśćmi ma wiele pierścieni i większą cebulę.[9]

Źródło: North Dakota State University Extension, Kalb T., How to Grow Big Onions , Data publikacji: 2021.06.02, Data odczytu: 2026.10.20

FAŁSZ

„Cebula, która nie wyciska łez, musi być genetycznie modyfikowana”

Taką cebulę uzyskano w laboratorium metodą wyciszenia genu, ale japońską cebulę Smile Ball wyhodowano bez modyfikacji genetycznej, naświetlając nasiona wiązką ciężkich jonów.[18]

Źródło: House Foods Group, komunikat prasowy o cebuli „Smile Ball” , Data publikacji: 2019.10.23, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Cebula rośnie dziko na łąkach Europy”

Baza Kew opisuje cebulę zwyczajną jako kultygen z Azji Środkowej, czyli roślinę znaną z uprawy. Dziko rosną inne gatunki z rodzaju Allium.[5]

Źródło: Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: Allium cepa L. , Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Gotowana cebula jest bezpieczna dla psa”

Gotowanie, suszenie ani mielenie nie usuwa z cebuli związków, które niszczą krwinki psów i kotów. Szkodliwe są także cebula w proszku i suszona.[19]

Źródło: Merck Veterinary Manual, Garlic and Onion (Allium spp) Toxicosis in Animals , Data odczytu: 2026.10.12

CZĘŚCIOWO PRAWDA

„Budowniczym piramid płacono cebulą wartą 1600 talentów”

Herodot podał kwotę 1600 talentów srebra, ale za środki przeczyszczające (lub rzodkiew), cebulę i czosnek łącznie, i to na podstawie przekładu napisu, nie rachunku.[3]

Źródło: University of Chicago (LacusCurtius), Herodot, Dzieje, ks. II , Data odczytu: 2026.10.12

Źródła

1. New Mexico State University, Onion Breeding Program: Onion History. Adres: https://onion.nmsu.edu/history.html. Data odczytu: 2026.10.20.

2. National Onion Association, Onions: Layers of Flavor. Adres: https://www.onions-usa.org/wp-content/uploads/2019/10/Curriculum_Online_ver_11_1_16_Onions_Layers_of_Flavor.pdf . Data odczytu: 2026.10.20.

3. University of Chicago (LacusCurtius), Herodot, Dzieje, ks. II. Adres: https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Herodotus/2b%2A.html. Data odczytu: 2026.10.12.

4. Bartnik A., artykuł o cebuli w źródłach rzymskich. Wydawca: Przegląd Nauk Historycznych (Uniwersytet Łódzki). Wydanie: t. XXIV, nr 2, 2025. Adres: https://czasopisma.uni.lodz.pl/pnh/article/download/24637/28140. Data odczytu: 2026.10.12.

5. Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: Allium cepa L.. Adres: https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:527795-1/general-information. Data odczytu: 2026.10.19.

6. Finkers R. i in., Insights from the first genome assembly of Onion (Allium cepa). Wydawca: G3: Genes, Genomes, Genetics. Wydanie: t. 11, nr 9, 2021. Strony: art. jkab243. Adres: https://doi.org/10.1093/g3journal/jkab243. Data publikacji: 2021.07.13. Data odczytu: 2026.10.20.

7. Pe ka V. i in., Comparative Dissection of Three Giant Genomes: Allium cepa, Allium sativum, and Allium ursinum. Wydawca: International Journal of Molecular Sciences. Wydanie: t. 20, nr 3, 2019. Strony: art. 733. Adres: https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6387171/. Data odczytu: 2026.10.20.

8. Royal Botanic Gardens, Kew, Plants of the World Online: Allium L.. Adres: https://powo.science.kew.org/taxon/30000901-2. Data odczytu: 2026.10.19.

9. North Dakota State University Extension, Kalb T., How to Grow Big Onions. Adres: https://www.ndsu.edu/agriculture/extension/extension-topics/gardening-and-horticulture/vegetables/how-grow-big-onions. Data publikacji: 2021.06.02. Data odczytu: 2026.10.20.

10. University of Nebraska–Lincoln Extension, Onions: Long Day, Short Day or Neutral. Adres: https://lancaster.unl.edu/onions-long-day-short-day-or-neutral/. Data odczytu: 2026.10.12.

11. University of Connecticut, Home & Garden Education Center: Onions. Adres: https://homegarden.cahnr.uconn.edu/factsheets/onions/. Data odczytu: 2026.10.20.

12. Instytut Ogrodnictwa – PIB, Janas R., Szwejda J., Wojska A., Kompleksowy przewodnik uprawy cebuli nasiennej (I i II rok uprawy). Adres: https://www.inhort.pl/files/projekty_MRiRW/2021/rolnictwo_ekologiczne/Kompleksowy_przewodnik_cebuli_I_i_II_rok_uprawy_dr.R.janas.pdf. Data odczytu: 2026.10.20.

13. Scientific American, IgNobels 2013: The Tearless Onion. Adres: https://www.scientificamerican.com/blog/scicurious-brain/ignobels-2013-the-tearless-onion/. Data odczytu: 2026.10.20.

14. Library of Congress, Why does chopping an onion make you cry?. Adres: https://www.loc.gov/everyday-mysteries/food-and-nutrition/item/why-does-chopping-an-onion-make-you-cry/. Data publikacji: 2019.11.19. Data odczytu: 2026.10.20.

15. Imai S. i in., An onion enzyme that makes the eyes water. Wydawca: Nature. Wydanie: t. 419, 2002. Strony: 685. Adres: https://www.nature.com/articles/419685a. Data odczytu: 2026.10.20.

16. Improbable Research, Interview with the tearless-onion inventors. Adres: https://improbable.com/2015/10/28/interview-with-the-tearless-onion-inventors/. Data publikacji: 2015.10.28. Data odczytu: 2026.10.20.

17. Lincoln University, Developing an optimal method for producing a tearless onion. Adres: https://researcharchive.lincoln.ac.nz/items/03b9d328-5518-49fc-b46f-c1addeb0003f. Data odczytu: 2026.10.20.

18. House Foods Group, komunikat prasowy o cebuli „Smile Ball". Adres: https://housefoods-group.com/newsrelease/pdf/20191023_smileball.pdf. Data publikacji: 2019.10.23. Data odczytu: 2026.10.19.

19. Merck Veterinary Manual, Garlic and Onion (Allium spp) Toxicosis in Animals. Adres: https://www.merckvetmanual.com/toxicology/food-hazards/garlic-and-onion-allium-spp-toxicosis-in-animals. Data odczytu: 2026.10.12.

20. Guinness World Records, Heaviest onion. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/heaviest-onion. Data odczytu: 2026.10.12.

21. Guinness World Records, Heaviest onion that weighs more than a bowling ball unveiled with other super veg. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/news/2023/9/heaviest-onion-that-weighs-more-than-a-bowling-ball-unveiled-wit

h-other-super-veg-759062. Data publikacji: 2023.09.29. Data odczytu: 2026.10.12.

22. Guinness World Records, Longest onion string. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/longest-onion-string. Data odczytu: 2026.10.19.

23. World Population Review (dane FAOSTAT), Onion Production by Country. Adres: https://worldpopulationreview.com/country-rankings/onion-production-by-country. Data publikacji: 2026.10.14. Data odczytu: 2026.10.20.

24. Eurostat, How much fruit and vegetables does the EU harvest?. Adres: https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20250825-1. Data publikacji: 2025.08.25. Data odczytu: 2026.10.19.

25. Eurostat, Fruit and vegetable production in 2022. Adres: https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20240301-1. Data publikacji: 2024.03.01. Data odczytu: 2026.10.19.

26. GUS, Wynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2024 r.. Adres: https://publikacje.new.stat.gov.pl/file/114819/download?token=yHs_jvS_. Data publikacji: 2024.12.18. Data odczytu: 2026.10.12.

27. GUS, Wynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2025 roku. Adres: https://publikacje.new.stat.gov.pl/file/196943/download?token=xVyfu3Ly. Data publikacji: 2025.12.18. Data odczytu: 2026.10.12.

28. GUS, Przedwynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych w 2026 r.. Adres: https://publikacje.new.stat.gov.pl/file/229041/download?token=qVAgW742. Data publikacji: 2026.09.30. Data odczytu: 2026.10.12.

29. FreshPlaza, Onions are recognized as a global food. Adres: https://www.freshplaza.com/article/2133716/onions-are-recognized-as-a-global-food/. Data publikacji: 2015.01.16. Data odczytu: 2026.10.19.

30. University of Massachusetts Amherst, Harvesting and Curing Onions. Adres: https://www.umass.edu/agriculture-food-environment/vegetable/fact-sheets/harvesting-curing-onions. Data odczytu: 2026.10.20.

31. The Tribune (PTI), Central government extends ban on onion exports till further orders. Adres: https://www.tribuneindia.com/news/business/central-government-extends-ban-on-onion-exports-till-further-orders-603667. Data publikacji: 2024.03.23. Data odczytu: 2026.10.19.

32. All India Radio News (newsonair.gov.in), Centre lifts ban on onion exports. Adres: https://www.newsonair.gov.in/centre-lifts-ban-on-onion-exports. Data publikacji: 2024.05.04. Data odczytu: 2026.10.19.

33. legislation.gov.uk (tekst rozporządzenia UE), Commission Implementing Regulation (EU) No 844/2014 (Cebularz lubelski (PGI)). Adres: https://www.legislation.gov.uk/eur/2014/844. Data publikacji: 2014.07.23. Data odczytu: 2026.10.19.

34. Dziennik Urzędowy UE C 80, Publikacja wniosku „Cebularz lubelski” (2014/C 80/05). Adres: https://www.infor.pl/download/site/pl/oj/2014/c_080/c_08020140319pl00080011.pdf. Data publikacji: 2014.03.19. Data odczytu: 2026.10.19.

35. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Cebula duszona ze skwarkami z Sypniewa. Adres: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/cebula-duszona-ze-skwarkami-z-sypniewa. Data publikacji: 2018.07.02. Data odczytu: 2026.10.19.

36. Szwajcarska Organizacja Turystyczna (MySwitzerland), Zibelemärit in Bern. Adres: https://www.myswitzerland.com/en/experiences/events/taditional-events-summer/zibelemaerit-in-bern-be/. Data odczytu: 2026.10.12.

37. Swissinfo, Bern Zibelemärit festival shifts 30 tons of onions. Adres: https://www.swissinfo.ch/eng/culture/bern-zibelmaerit-festival-shifts-30-tons-of-onions/48092570. Data publikacji: 2022.11.28. Data odczytu: 2026.10.12.

38. New Georgia Encyclopedia, Vidalia Onions. Adres:

https://www.georgiaencyclopedia.org/articles/business-economy/vidalia-onions. Data odczytu: 2026.10.20.

39. Georgia Department of Agriculture, Vidalia Onion Act. Adres: https://agr.georgia.gov/sites/default/files/documents/assets/legal/ocga/ocga-vidalia-onion-act.pdf. Data odczytu: 2026.10.20.

40. University of Illinois Chicago, Heritage Garden: Shikaakwa. Adres: http://heritagegarden.uic.edu/shikaakwa. Data odczytu: 2026.10.12.

41. University of New Mexico, Chicago, Illinois. Adres: https://ehillerman.unm.edu/node/2977. Data odczytu: 2026.10.12.

42. Online Etymology Dictionary, onion. Adres: https://www.etymonline.com/word/onion. Data odczytu: 2026.10.12.

43. Instytut Języka Polskiego PAN, Wielki słownik języka polskiego, hasło „cebula". Adres: https://wsjp.pl/haslo/podglad/15230/cebula/1861535/kopula. Data odczytu: 2026.10.20.

44. Marciniak-Firadza R., Cebula, Cybulin, Cybulski, czyli co wspólnego ma nazwisko Cybulski z cebulą. Wydawca: Folia Linguistica (Acta Universitatis Lodziensis). Wydanie: t. 51, nr 2, 2017. Adres: https://czasopisma.uni.lodz.pl/linguistica/article/download/1347/1011/6657. Data odczytu: 2026.10.20.

45. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, cebulactwo. Adres: https://obserwatoriumjezykowe.uw.edu.pl/hasla/cebulactwo/. Data publikacji: 2024.06.16. Data odczytu: 2026.10.12.