

Ciekawostki o truskawkach: 36 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 16.10.2026 · Zaktualizowano: 19.10.2026 · Zweryfikowano: 19.10.2026

Truskawka wielkoowocowa to mieszaniec 2 amerykańskich gatunków, który powstał w XVIII w. we Francji i ma aż 56 chromosomów. Najcięższa truskawka według Księgi Rekordów Guinnessa ważyła 322 g, a na świecie zbiera się ok. 10,5 mln ton tych owoców rocznie. Polska należy do czołowych producentów: w 2025 r. zebrano u nas 150,6 tys. ton truskawek, a nazwa „truskawka kaszubska” jest chroniona w UE od 2009 r.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Truskawka wielkoowocowa ma 56 chromosomów, a jej genom liczy 813,4 mln par zasad.
- W 1714 r. z Chile do Francji dotarło tylko 5 roślin truskawki chilijskiej, przodka dzisiejszych truskawek.
- Na świecie w 2023 r. zebrano 10,5 mln ton truskawek z 435 tys. ha.
- Truskawki zapylone przez pszczoły były o 38,6% więcej warte niż zapylone przez wiatr.
- W 2025 r. w Polsce zebrano 150,6 tys. ton truskawek, a plantacje zajmują ok. 31 tys. ha.
- Najcięższa truskawka świata, z Izraela, ważyła 322 g.
- Na Wimbledonie kibice zjadają w 2 tygodnie 28 000 kg truskawek.

Botanika i genetyka

1 Rodzaj *Fragaria* obejmuje ponad 20 gatunków

Truskawki to rośliny z rodzaju *Fragaria* (po polsku poziomka) z rodziny różowatych, obejmującego ponad 20 gatunków roślin kwiatowych. Pochodzą z umiarkowanych rejonów półkuli północnej, a odmiany uprawne rosną dziś na całym świecie. To niskie rośliny zielne z liśćmi złożonymi zwykle z 3 ząbkowanych listków i z białymi, rzadko czerwonymi kwiatami.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry , Data odczytu: 2026.10.15

2 „Pestki” truskawki to prawdziwe owoce

Każda truskawka to 1 mocno powiększone dno kwiatowe, w które wbite są liczne prawdziwe owoce, czyli orzeszki, potocznie nazywane pestkami. Botanicznie truskawka to więc owoc rzekomy, a nie prawdziwa jagoda. Według Britanniki truskawki, maliny i jeżyny nie są jagodami w sensie botanicznym, w przeciwieństwie do żurawiny i borówki.[2][3]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Strawberry, <https://www.britannica.com/plant/strawberry>, Data odczytu: 2026.10.15, Data odczytu: 2026.10.19; Encyclopaedia Britannica, Berry , Data odczytu: 2026.10.19

3 Na 1 truskawce może powstać ok. 200 orzeszków

Na 1 truskawce jest w bardzo dużym przybliżeniu ok. 200 zalążków, a z każdego zapłodnionego pyłkiem powstaje 1 orzeszek. Już w 1950 r. J.P. Nitsch z California Institute of Technology wykazał liniową zależność między masą owocu a liczbą zapłodnionych orzeszków. Gdy wiele zalążków nie zostanie zapylonych, orzeszki się nie tworzą, a owoc rośnie zniekształcony.[4]

Źródło: University of California Agriculture and Natural Resources, Bolda M.P., Holmes G., Growth of the Strawberry Fruit Related to Flower Ovule Number and Auxin Production , Data publikacji: 2025.02.17, Data odczytu: 2026.10.19

4 Truskawka wielkoowocowa ma 56 chromosomów

Truskawka wielkoowocowa jest oktoploidem i ma 56 chromosomów ($2n = 8x = 56$). Jej genom złożony jest z 4 podgenomów, a 2 z nich pochodzą od przodków dzisiejszej poziomki (*Fragaria vesca*) i gatunku *Fragaria iinumae*. Ten mieszańcowy genom powstał przypadkowo ok. 1 mln lat temu. Sekwencja genomu kalifornijskiej odmiany Camarosa liczy 813,4 mln par zasad.[5]

Źródło: Folt K.M., Barbey C.R., The strawberry genome: a complicated past and promising future , Data publikacji: 2019.08.21, Data odczytu: 2026.10.19

5 Genom poziomki zawiera 34 809 genów

Genom poziomki (*Fragaria vesca*) ma tylko 240 mln par zasad, a badacze przewidzieli w nim 34 809 genów. Wyniki zespołu Vladimira Shulaeva opublikowano w 2011 r. w „Nature Genetics”, a sekwencję uporządkowano w 7 pseudochromosomów. Poziomka jest prostym diploidem, dlatego służy jako roślina modelowa przy badaniu znacznie bardziej złożonego genomu truskawki uprawnej.[6][5]

Źródła: Shulaev V. i in., The genome of woodland strawberry (*Fragaria vesca*) , Data publikacji: 2010.12.26, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; Folt K.M., Barbey C.R., The strawberry genome: a complicated past and promising future , Data publikacji: 2019.08.21, Data odczytu: 2026.10.19

6 Czerwień truskawki to w 60–89% 1 barwnik

Główny barwnik czerwonych truskawek, 3-glukozyd pelargonidyny, stanowił 60–89% wszystkich antocyjanów w badanych truskawkach (genotypach z Karoliny Północnej i odmianach handlowych), wynika z badania z 2025 r. Jego zawartość wahała się od 0,2 mg w 100 g owoców białych do 69,2 mg w 100 g owoców czerwonych. Inny barwnik, 3-malonyloglukozyd pelargonidyny, stanowił w 9 badanych genotypach 9–18% antocyjanów.[7]

Źródło: Haynes B. i in., Anthocyanin Content and Profiles of Strawberry Fruit from North Carolina Genotypes , Data publikacji: 2025.03.02, Data odczytu: 2026.10.19

7 Poziomka rośnie w dużej części półkuli północnej

Poziomka (*Fragaria vesca*), 1 z ponad 20 gatunków z rodzaju *Fragaria*, rośnie w dużej części półkuli północnej i ma małe owoce o intensywnym smaku. Nazywa się ją też truskawką leśną lub alpejską. Dzikie truskawki rosną w bardzo różnych miejscach: od jasnych lasów i łąk po wydmy i plaże. W Ameryce Północnej pospolite są *Fragaria virginiana* i *Fragaria chiloensis*, zwana truskawką plażową.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry , Data odczytu: 2026.10.15

Historia truskawki

8 Poziomki zbierano już w starożytnym Rzymie, a truskawka wirginijska dotarła do Europy po 1600 r.

Truskawka wirginijska (*Fragaria virginiana*) z Ameryki Północnej trafiła do Europy na początku XVII w., czyli wkrótce po 1600 r. Europejskie dzikie truskawki, np. poziomkę, zbierano i uprawiano co najmniej od czasów rzymskich. Ich rośliny bywają jednak męskie lub żeńskie, dlatego dawne truskawki uchodziły za rośliny o niepewnym plonowaniu.[8]

Źródło: University of Oxford, Department of Plant Sciences, Oxford Plant Systematics, Plants 400: *Fragaria*, Data odczytu: 2026.10.19

9 W 1714 r. z Chile do Francji dotarło tylko 5 roślin truskawki

W 1714 r. francuski matematyk, inżynier i szpieg Amédée-François Frézier przywiózł z Chile do Europy truskawkę chilijską (*Fragaria chiloensis*). Trudną podróż do Francji przetrwało tylko 5 roślin. Według Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu rośliny po 6 miesiącach rejsu dotarły do portu w Marsylii, a jedną z nich posadzono w Królewskim Ogrodzie Botanicznym.[9][10]

Źródła: University of Oxford, Department of Plant Sciences, Oxford Plant Systematics, Plants 400: *Fragaria*, <https://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/plants400/Profiles/EF/Fragaria>, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Biuro Prasowe, Truskawka – królowa superowoców, Data odczytu: 2026.10.19

10 Truskawka wielkoowocowa powstała w XVIII w.

Ponad 200 lat temu, w XVIII w., w Europie powstała uprawiana dziś na całym świecie truskawka wielkoowocowa (*Fragaria ×ananassa*). W XIX w. większość krajów wyhodowała własne odmiany, dopasowane do klimatu, długości dnia, wysokości nad poziomem morza czy sposobu produkcji. Oprócz niej w niektórych regionach uprawia się truskawkę pizmową o charakterystycznym zapachu.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry, Data odczytu: 2026.10.15

11 Zagadkę truskawki „Ananas” rozwiązał botanik urodzony w 1747 r.

Już w 1750 r. potomków chilijskich roślin Fréziera sadzono w Bretanii razem z truskawką wirginijską. Na początku lat 40. XVIII w. Philip Miller uprawiał w londyńskim Chelsea Physic Garden wysoko cenioną truskawkę. Botanik Antoine Nicolas Duchesne (1747–1827) wykazał krzyżówkami, że to mieszańce truskawki wirginijskiej i chilijskiej. Owoc nazwany „Ananas” to dzisiejsza *Fragaria ×ananassa*.[8]

Źródło: University of Oxford, Department of Plant Sciences, Oxford Plant Systematics, Plants 400: *Fragaria*, Data odczytu: 2026.10.19

12 Odmianę Senga Sengana wyhodowano w Niemczech w 1946 r.

Odmianę truskawki Senga Sengana uzyskano w Niemczech w 1946 r. z krzyżówki odmian Markee i Sieger, a jej twórcą był Reinhold von Sengbusch. Owoce są duże, o średniej masie ok. 10 g. Według „Neue Deutsche Biographie” Senga Sengana przez dziesięciolecia była najważniejszą odmianą truskawki w Europie, a hodowlę truskawek Sengbuscha prowadziła do założenia spółki Sengana GmbH w 1954 r. firma Hanseatische Pflanzenzüchtung z Ahrensburga.[11][12]

Źródła: Visuotinė lietuvių enciklopedija, 'Senga Sengana', <https://www.vle.lt/straipsnis/senga-sengana/>, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; Hondelmann W., Sengbusch, Reinhold von, Neue Deutsche Biographie, t. 24, 2010, s. 256–257, Data odczytu: 2026.10.19

Uprawa, zapylanie i przechowywanie

13 Plantację truskawek prowadzi się zwykle 1–4 lata

Plantatorzy zostawiają truskawki na polu zwykle przez 1–4 lata. Z „matczynej” rozety wyrastają rozłogi, które się ukorzeniają i dają nowe rośliny. Sadzonki sadi się wczesną jesienią, jeśli plon ma być w następnym roku. Truskawka potrzebuje mało nawozów, ale jest wrażliwa na suszę, więc wymaga wilgotnej gleby lub nawadniania.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry, Data odczytu: 2026.10.15

14 Truskawki zapylone przez pszczoły są o 38,6% więcej warte

Zapylenie przez pszczoły zwiększało wartość handlową 1 truskawki o 38,6% w porównaniu z zapylaniem przez wiatr i o 54,3% w porównaniu z samozapylaniem. Owoce zapylone przez pszczoły były średnio o 11,0% cięższe od zapylonych przez wiatr i o 30,3% od samozapylonych. Miały też mniej zniekształceń i częściej trafiały do najwyższej klasy, wykazało badanie 9 odmian z 2014 r.[13]

Źródło: Klatt B.K. i in., Bee pollination improves crop quality, shelf life and commercial value, Data odczytu: 2026.10.19

15 Pszczoły wypracowały 1,44 mld USD z wartości truskawek w UE

W 2009 r. zapylanie przez pszczoły odpowiadało za 1,44 mld USD z 2,90 mld USD wartości truskawek sprzedanych w Unii Europejskiej, oszacowali autorzy badania z 2014 r. Truskawki zapylone przez pszczoły dłużej nadawały się do sprzedaży: o ok. 12 godzin dłużej niż zapylone przez wiatr i o ponad 26 godzin dłużej niż samozapylone. Dłuższa trwałość zmniejszała straty owoców o co najmniej 11%.[13]

Źródło: Klatt B.K. i in., Bee pollination improves crop quality, shelf life and commercial value, Data odczytu: 2026.10.19

16 Kwiaty truskawki przemarzają już w –1,1°C

Otwarte kwiaty truskawki ulegają uszkodzeniu już w temperaturze ok. –1,1°C (30°F), a zamknięte pąki dopiero w ok. –3,9°C (25°F), podaje Uniwersytet Maine. Zielone owoce wytrzymują spadek do ok. –2,2°C (28°F). Przed przymrozkiem plantatorzy przykrywają rośliny agrowłókniną albo zraszają je wodą, i to w sposób ciągły. Cienka agrowłóknina chroni o ok. 1–2°C, a gruba o ok. 2–3°C.[14]

Źródło: University of Maine Cooperative Extension, Highmoor Farm, Frost Protection Tips For Strawberries, Data publikacji: 2023.05.16, Data odczytu: 2026.10.19

17 Truskawki zbiera się, gdy co najmniej 2/3 owocu jest czerwone

W Kalifornii truskawkę można zerwać, gdy co najmniej 2/3 jej powierzchni ma kolor czerwony lub różowy, podaje Uniwersytet Kalifornijski w Davis. Truskawki należą do owoców nieklimakterycznych, więc po zerwaniu już nie dojrzewają. Dlatego zbiera się je w pełni dojrzałe, inaczej niż np. banany, które dojrzewają po zbiorze pod wpływem etylenu.[15][16]

Źródła: University of California, Davis, Postharvest Research and Extension Center, Mitcham E.J., Crisosto C.H., Kader A.A.,

Strawberry: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality, <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/strawberry>, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu: 2026.10.19; University of Bristol Botanic Garden, The strawberry timebomb: how basic plant biology can help you store your produce, Data publikacji: 2014.06.10, Data odczytu: 2026.10.19

18 W 20°C truskawki oddychają kilka do kilkunastu razy szybciej niż w 0°C

Truskawki najlepiej przechowywać w temperaturze $0 \pm 0,5^\circ\text{C}$ i wilgotności względnej 90–95%, zaleca Uniwersytet Kalifornijski w Davis. W 0°C owoce wydzielają 6–10 ml dwutlenku węgla na kilogram na godzinę, a w 20°C już 50–100 ml. Do przewozu stosuje się opakowania z atmosferą zawierającą 10–15% dwutlenku węgla, co wydłuża trwałość owoców.[17]

Źródło: University of California, Davis, Postharvest Research and Extension Center, Mitcham E.J., Crisosto C.H., Kader A.A., Strawberry: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality, Data odczytu: 2026.10.19

19 100 g truskawek to 32 kcal i 91 g wody

Według amerykańskiej bazy żywności USDA 100 g surowych truskawek zawiera 91 g wody, 32 kcal, 4,89 g cukrów, 2 g błonnika i 0,67 g białka. Truskawki są też bogate w witaminę C: 100 g owoców dostarcza 58,8 mg tej witaminy. Britannica również podkreśla, że owoce truskawki są bogate w witaminę C.[18][1]

Źródła: U.S. Department of Agriculture, FoodData Central, Strawberries, raw (FDC ID 167762), Data publikacji: 2019.04.01, Data odczytu: 2026.10.19; Encyclopaedia Britannica, Strawberry, Data odczytu: 2026.10.19

Truskawki w Polsce

20 W 2025 r. w Polsce zebrano 150,6 tys. ton truskawek

Według wynikowego szacunku GUS w 2025 r. zbiory truskawek w Polsce wyniosły 150,6 tys. ton, o 5,0% mniej niż rok wcześniej. Dla porównania zbiory malin wzrosły o 2,9% do 79,1 tys. ton, a borówki wysokiej o 4,3% do 64,7 tys. ton. Truskawki miały największe zbiory spośród owoców z krzewów i plantacji jagodowych.[19]

Źródło: Główny Urząd Statystyczny, Wynikowy szacunek głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodnich w 2025 r., Data publikacji: 2025.12.18, Data odczytu: 2026.10.15

21 Plantacje truskawek zajmują w Polsce ok. 31 tys. ha

Plantacje truskawek zajmują w Polsce około 31,0 tys. ha, podaje Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w opracowaniu z 2023 r. Największe powierzchnie upraw truskawek w 2022 r. miały województwa łódzkie, lubelskie i mazowieckie. W 2022 r. zbiory według GUS wyniosły 185 tys. ton, o 18% więcej niż rok wcześniej.[20]

Źródło: Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – PIB, Truskawka mrożona – dostępna na polskim rynku – standardy rynkowe i analiza jakościowa, Data odczytu: 2026.10.19

22 Polska wyeksportowała 83,3 tys. ton mrożonych truskawek w 1 sezonie

W sezonie 2021/2022 eksport polskich truskawek mrożonych wyniósł 83,3 tys. ton, a w sezonie 2022/2023 według wstępnych danych 65 tys. ton. Polskie mrożone owoce trafiły do 54 państw na świecie. Największym odbiorcą były Niemcy, które kupowały 28% całego polskiego eksportu tej grupy towarów, podaje Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego.[20]

Źródło: Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – PIB, Truskawka mrożona – dostępna na polskim rynku – standardy rynkowe i analiza jakościowa, Data odczytu: 2026.10.19

23 W 2002 r. truskawki uprawiało 196,1 tys. polskich gospodarstw

W 2002 r. truskawki uprawiało w Polsce 196,1 tys. gospodarstw rolnych, a w 176,6 tys. z nich, czyli w 90%, plantacje miały mniej niż 0,5 ha. Uprawy większe niż 1 ha stanowiły w pozostałych gospodarstwach tylko 3,5%. Dane GUS przytacza Dorota Paszko w artykule z 2009 r. o opłacalności produkcji truskawek w Polsce.[21]

Źródło: Paszko D., Opłacalność produkcji truskawek deserowych i przemysłowych w Polsce, Data odczytu: 2026.10.19

24 Niemal 70% polskich truskawek trafiło do przetwórstwa

W latach 2000–2008 Polska zbierała średnio 181,9 tys. ton truskawek. Więcej zbierały Hiszpania (300,9 tys. ton) i Turcja (186,1 tys. ton). Spośród głównych producentów tylko Polska specjalizowała się w truskawkach dla przetwórstwa, które stanowiły niemal 70% krajowych zbiorów. To skutek tego, że do 1989 r. przez wiele dekad rozwijano u nas głównie ten sektor.[21]

Źródło: Paszko D., Opłacalność produkcji truskawek deserowych i przemysłowych w Polsce, Data odczytu: 2026.10.19

25 Truskawka kaszubska jest chroniona od 2009 r.

W 2009 r. Komisja Europejska zarejestrowała nazwę „truskawka kaszubska” (kasz. „kaszëbskô malëna”) jako chronione oznaczenie geograficzne. Uprawa truskawek na Kaszubach zaczęła się w okresie międzywojennym, a rozwinęła się po II wojnie światowej. Najstarszą odmianą przemysłową uprawianą dziś na Pojezierzu Kaszubskim jest Senga Sengana.[22]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Sok z truskawki kaszubskiej, Data publikacji: 2020.10.16, Data odczytu: 2026.10.15

26 Truskawka kaszubska musi mieć co najmniej 18 mm średnicy

Deserowa truskawka kaszubska musi mieć co najmniej 18 mm średnicy, należeć do klasy ekstra lub I i być wybarwiona co najmniej w 80%. Plon z plantacji nie może przekraczać 25 ton z 1 ha. Owoce mogą pochodzić z 32 gmin, m.in. z powiatów kartuskiego, kościerskiego i bytowskiego, a uprawia się odmiany Elsanta, Honeoye i Senga Sengana.[23]

Źródło: Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, C 89/4, Publikacja wniosku o rejestrację „truskawka kaszubska” albo „kaszëbskô malëna”, Data publikacji: 2009.04.18, Data odczytu: 2026.10.19

27 Na kaszubskim truskawkobraniu w 2005 r. sprzedano prawie 2 tony truskawek

Pierwsze plantacje truskawek na Kaszubach zakładano w latach 20. i 30. XX w., a na początku lat 70. zorganizowano tam święto truskawkobrania. W 2005 r. w ciągu 1 dnia tego święta sprzedano prawie 2 tony truskawek. Okres wegetacji na Kaszubach trwa 180–200 dni, a pola leżą na wysokości 180–300 m n.p.m.[23]

Źródło: Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, C 89/4, Publikacja wniosku o rejestrację „truskawka kaszubska” albo „kaszëbskô malëna”, Data publikacji: 2009.04.18, Data odczytu: 2026.10.19

28 Sok z truskawki kaszubskiej robi się z 2 kg owoców na 1 kg cukru

14 października 2020 r. sok z truskawki kaszubskiej trafił na Listę Produktów Tradycyjnych. Robi się go w okolicach Stężycy od blisko stu lat. Nieprzejrzałe owoce odmiany Senga Sengana zasypuje się na noc cukrem w proporcji 2 kg truskawek na 1 kg cukru, a sok zagotowuje i pasteryzuje około 20 minut.[22]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Sok z truskawki kaszubskiej , Data publikacji: 2020.10.16, Data odczytu: 2026.10.15

29 Nalewkę truskawkową opisano w poradniku z 1928 r.

10 września 2020 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano nalewkę z truskawki kaszubskiej, robioną w okolicach Stężycy. Ministerstwo przytacza poradnik „Nalewki i likiery” z 1928 r., według którego nalewkę truskawkową trzymano na owocach tylko 24 godziny. Przy dłuższym trzymaniu drobne „ziarenka” truskawek dałyby nalewce niepotrzebną goryczkę.[24]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Nalewka z truskawki kaszubskiej , Data publikacji: 2020.09.10, Data odczytu: 2026.10.15

30 Truskawki ze Zwolenia latały w latach 60. samolotami do ZSRR

W latach 60. XX w. truskawki z powiatu zwoleńskiego wywożono samolotami z Dębłina do ZSRR. Rolnicy uprawiali tam truskawki jeszcze przed I wojną światową. Powiat zwoleński uchodzi za jednego z największych producentów truskawek w Polsce, a 20 kwietnia 2021 r. truskawkę zwoleńską wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych.[25]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Truskawka zwoleńska , Data publikacji: 2021.04.22, Data odczytu: 2026.10.19

31 Mrożenie truskawek w Zwoleniu rozwinęło się po 1958 r.

Przetwórstwo truskawek na Ziemi Zwoleńskiej rozwinęło się na większą skalę w 1958 r., gdy powstał zakład „Hortex”. Wówczas wprowadzono odmianę Senga Sengana, nadającą się do mrożenia. W 1985 r. zakład uruchomił wydajne linie do mrożenia owoców i warzyw. Uprawy truskawek rozwijały się m.in. w gminach Tczów, Kazanów i Policzna.[25]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Truskawka zwoleńska , Data publikacji: 2021.04.22, Data odczytu: 2026.10.19

Truskawki na świecie i rekordy

32 Na świecie zbiera się 10,5 mln ton truskawek rocznie

Według danych FAOSTAT za 2023 r. truskawki uprawiano w co najmniej 81 krajach na 435 tys. ha, a zbiory wyniosły 10,5 mln ton. Do największych producentów należą Chiny, USA, Egipt, Turcja, Meksyk, Hiszpania, Rosja i Polska. Każdy z tych krajów, a także Brazylia, Korea Południowa i Japonia, zbiera ponad 150 tys. ton truskawek rocznie.[26]

Źródło: Global Crop Diversity Trust (Crop Trust), Khoury C.K., Gora S., Giovannini P., Global crop conservation and use metrics: Strawberries (Fragaria L.) , Data odczytu: 2026.10.19

33 Polska była drugim producentem truskawek w UE

Według Eurostatu w 2022 r. Polska dała 16,7% truskawek zebranych w Unii Europejskiej i była pod tym względem druga w UE. Pierwsza była Hiszpania z 27,3%, a trzecie Niemcy z 11,1%. Zbiory truskawek w UE w 2022 r. pozostały mniej więcej na poziomie z 2021 r.[27]

Źródło: Eurostat, Production of summer related fruits down -6.3% in 2022 , Data publikacji: 2023.07.20, Data odczytu: 2026.10.15

34 Kalifornia daje ok. 90% truskawek w USA

Okolo 90% świeżych truskawek w USA pochodzi z Kalifornii, a około 8% z Florydy, podaje Służba Badań Ekonomicznych Departamentu Rolnictwa USA. Produkcja świeżych truskawek w USA rosla w latach 2000–2019. Wysyłki truskawek z Kalifornii były w 2019 r. o 220% większe niż w 2000 r., a z Florydy wzrosły w tym czasie ponad dwukrotnie.[28]

Źródło: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, Kramer J., Charts of Note: U.S. fresh strawberry production expands with newer varieties , Data publikacji: 2021.05.19, Data odczytu: 2026.10.19

35 Na Wimbledonie zjada się 28 000 kg truskawek

Podczas 2 tygodni turnieju tenisowego na Wimbledonie kibice zjadają 28 000 kg truskawek, podawanych z ponad 7000 litrów śmietanki, podają organizatorzy. Truskawki uprawia się specjalnie dla Wimbledonu na farmie w hrabstwie Kent. Zbiera się je ręcznie bardzo wcześnie rano, a na teren turnieju trafiają ok. 5:30.[29]

Źródło: The All England Lawn Tennis Club, Explore Wimbledon: Strawberries & Cream , Data odczytu: 2026.10.19

36 Najcięższa truskawka świata ważyła 322 g

Najcięższa truskawka świata ważyła 322 g, podaje Księga Rekordów Guinnessa. Wyhodował ją Chahi Ariel z Izraela, a rekord potwierdzono 5 marca 2021 r. w Kadimie-Zoran. Ariel pobił tak własny rekord sprzed miesiąca: truskawkę odmiany Ilan o masie 289 g, długości 18 cm i obwodzie 34 cm. Wcześniej rekord należał do truskawki z Japonii z 2015 r., ważącej 250 g, a zwykła truskawka waży 15–16 g.[30][31][32]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Heaviest strawberry,

<https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/heaviest-strawberry>, Data odczytu: 2026.10.19, Data odczytu:

2026.10.19; Associated Press (FOX 5 Atlanta), World's heaviest strawberry officially gets title from Guinness , Data publikacji:

2022.02.17, Data odczytu: 2026.10.19; ISRAEL21c, Guinness certifies world's heaviest strawberry in Israel , Data publikacji:

2022.02.22, Data odczytu: 2026.10.19

Truskawki w liczbach

Parametr | Wartość

Liczba chromosomów truskawki wielkoowocowej | 56

Przywóz truskawki chilijskiej do Francji | 1714 r. (przetrawało 5 roślin)

Wartość energetyczna 100 g | 32 kcal

Witamina C w 100 g | 58,8 mg

Wzrost wartości owocu dzięki pszczołom (wobec wiatru) | 38,6%

Zbiory na świecie (2023) | 10,5 mln ton

Zbiory w Polsce (2025) | 150,6 tys. ton

Powierzchnia plantacji w Polsce | ok. 31,0 tys. ha

Udział Polski w zbiorach UE (2022) | 16,7%

Najcięższa truskawka | 322 g

Źródła danych: Horticulture Research, University of Oxford, USDA FoodData Central, Proceedings of the Royal Society B, Crop Trust (FAOSTAT), Główny Urząd Statystyczny, IBPRS-PIB, Eurostat, Guinness World Records. Stan na 19 października 2026 r.

Mity i fakty o truskawkach

FAŁSZ

„Truskawka to jagoda”

Botanicznie truskawka nie jest prawdziwą jagodą. Jej miąższ to powiększone dno kwiatowe, a prawdziwe owoce to drobne orzeszki na jego powierzchni.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry , Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Pestki truskawki to nasiona”

Drobne „pestki” to orzeszki, czyli prawdziwe owoce truskawki, osadzone w powiększonym dnie kwiatowym.[1]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Strawberry , Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Truskawki uprawiano w Europie od starożytności w obecnej postaci”

Od czasów rzymskich zbierano poziomki, a dzisiejsza truskawka wielkoowocowa powstała w XVIII w. ze skrzyżowania 2 gatunków amerykańskich.[8][1]

Źródła: University of Oxford, Plants 400: Fragaria , Data odczytu: 2026.10.19; Encyclopaedia Britannica, Strawberry , Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Niedojrzałe truskawki dojrzeją w domu jak banany”

Truskawki są owocami nieklimakterycznymi i po zerwaniu nie dojrzewają, dlatego zbiera się je w pełni dojrzałe.[16]

Źródło: University of Bristol Botanic Garden, The strawberry timebomb , Data publikacji: 2014.06.10, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Truskawkom wystarczy wiatr, pszczoły nie mają wpływu na plon”

Owoce zapylone przez pszczoły były średnio o 11,0% cięższe od zapylonych przez wiatr, miały mniej zniekształceń i dłużej nadawały się do sprzedaży.[13]

Źródło: Klatt B.K. i in., Bee pollination improves crop quality, shelf life and commercial value , Data odczytu: 2026.10.19

Źródła

1. Encyclopaedia Britannica, Strawberry. Adres: <https://www.britannica.com/plant/strawberry>. Data odczytu: 2026.10.15.
2. Encyclopaedia Britannica, Strawberry, <https://www.britannica.com/plant/strawberry>, Data odczytu: 2026.10.15. Data odczytu: 2026.10.19.
3. Encyclopaedia Britannica, Berry. Adres: <https://www.britannica.com/science/berry-plant-reproductive-body>. Data odczytu: 2026.10.19.
4. University of California Agriculture and Natural Resources, Bolda M.P., Holmes G., Growth of the Strawberry Fruit Related to Flower Ovule Number and Auxin Production. Adres: <https://ucanr.edu/node/116390>. Data publikacji: 2025.02.17. Data odczytu: 2026.10.19.
5. Folta K.M., Barbey C.R., The strawberry genome: a complicated past and promising future. Wydawca: Horticulture Research. Wydanie: t. 6, art. 97, 2019. Adres: <https://doi.org/10.1038/s41438-019-0181-z>. Data publikacji: 2019.08.21. Data odczytu: 2026.10.19.
6. Shulaev V. i in., The genome of woodland strawberry (*Fragaria vesca*). Wydawca: Nature Genetics. Wydanie: t. 43, nr 2, 2011. Strony: 109–116. Adres: <https://doi.org/10.1038/ng.740>. Data publikacji: 2010.12.26, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
7. Haynes B. i in., Anthocyanin Content and Profiles of Strawberry Fruit from North Carolina Genotypes. Wydawca: Journal of the American Pomological Society. Wydanie: t. 79, nr 1, 2025. Strony: 1–6. Adres: <https://doi.org/10.71318/r4s8ab07>. Data publikacji: 2025.03.02. Data odczytu: 2026.10.19.
8. University of Oxford, Department of Plant Sciences, Oxford Plant Systematics, Plants 400: *Fragaria*. Adres: <https://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/plants400/Profiles/EF/Fragaria>. Data odczytu: 2026.10.19.
9. University of Oxford, Department of Plant Sciences, Oxford Plant Systematics, Plants 400: *Fragaria*, <https://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/plants400/Profiles/EF/Fragaria>, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
10. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Biuro Prasowe, Truskawka – królowa superowoców. Adres: https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/Obrazy/truskawka_-_krolowa_superowocow.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.
11. Visuotinė lietuvių enciklopedija, ‘Senga Sengana’, <https://www.vle.lt/straipsnis/senga-sengana/>, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
12. Hondelmann W., Sengbusch, Reinhold von, Neue Deutsche Biographie, t. 24, 2010, s. 256–257. Adres: <https://www.deutsche-biographie.de/sfz121262.html>. Data odczytu: 2026.10.19.
13. Klatt B.K. i in., Bee pollination improves crop quality, shelf life and commercial value. Wydawca: Proceedings of the Royal Society B. Wydanie: t. 281, nr 1775, 2014. Strony: 20132440. Adres: <https://doi.org/10.1098/rspb.2013.2440>. Data odczytu: 2026.10.19.
14. University of Maine Cooperative Extension, Highmoor Farm, Frost Protection Tips For Strawberries. Adres: <https://extension.umaine.edu/highmoor/2023/05/16/frost-protection-tips-for-strawberries>. Data publikacji: 2023.05.16. Data odczytu: 2026.10.19.
15. University of California, Davis, Postharvest Research and Extension Center, Mitcham E.J., Crisosto C.H., Kader A.A., Strawberry: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality, <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/strawberry>, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.
16. University of Bristol Botanic Garden, The strawberry timebomb: how basic plant biology can help you store your produce. Adres: <https://botanic-garden.bristol.ac.uk/2014/06/10/the-strawberry-timebomb-how-basic-plant-biology-can-help-you-store-your-produce/>. Data publikacji: 2014.06.10. Data odczytu: 2026.10.19.
17. University of California, Davis, Postharvest Research and Extension Center, Mitcham E.J., Crisosto C.H., Kader A.A., Strawberry: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. Adres: <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/strawberry>. Data odczytu: 2026.10.19.
18. U.S. Department of Agriculture, FoodData Central, Strawberries, raw (FDC ID 167762). Adres: <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/167762/nutrients>. Data publikacji: 2019.04.01. Data odczytu: 2026.10.19.
19. Główny Urząd Statystyczny, Wynikowy szacunek głównych ziemioplodów rolnych i ogrodnich w 2025 r.. Adres:

<https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rolnictwo-lesnictwo/uprawy-rolne-i-ogrodnicze/wynikowy-szacunek-glownych-ziemniopodow-rolnych-i-ogrodniczych-w-2025-r-,5,24.html>. Data publikacji: 2025.12.18. Data odczytu: 2026.10.15.

20. Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – PIB, Truskawka mrożona – dostępna na polskim rynku – standardy rynkowe i analiza jakościowa. Adres:

https://www.ibprs.pl/wp-content/uploads/2024/01/TRUSKAWKA_MROZONA_analiza_jakosciowa_2023_cz_2.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.

21. Paszko D., Opłacalność produkcji truskawek deserowych i przemysłowych w Polsce. Wydawca: Zeszyty Naukowe Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa. Wydanie: t. 17, 2009. Strony: 67–78. Adres:

<https://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-article-20397090-837b-4fc2-9b8f-1c1edf7ef6b8/c/67.pdf>. Data odczytu: 2026.10.19.

22. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Sok z truskawki kaszubskiej. Adres:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sok-z-truskawki-kaszubskiej>. Data publikacji: 2020.10.16. Data odczytu: 2026.10.15.

23. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, C 89/4, Publikacja wniosku o rejestrację „truskawka kaszubska” albo „kaszëbskô małëna”. Adres: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=CELEX:52009XC0418\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=CELEX:52009XC0418(01)). Data publikacji: 2009.04.18. Data odczytu: 2026.10.19.

24. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Nalewka z truskawki kaszubskiej. Adres:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/nalewka-z-truskawki-kaszubskiej>. Data publikacji: 2020.09.10. Data odczytu: 2026.10.15.

25. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Truskawka zwoleńska. Adres:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/truskawka-zwolenska>. Data publikacji: 2021.04.22. Data odczytu: 2026.10.19.

26. Global Crop Diversity Trust (Crop Trust), Khoury C.K., Gora S., Giovannini P., Global crop conservation and use metrics: Strawberries (*Fragaria L.*). Adres:

https://www.croptrust.org/fileadmin/uploads/croptrust/Documents/Global_Crop_Conservation_and_Use_Metrics/Strawberry.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.

27. Eurostat, Production of summer related fruits down -6.3% in 2022. Adres:

<https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20230720-2>. Data publikacji: 2023.07.20. Data odczytu: 2026.10.15.

28. U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, Kramer J., Charts of Note: U.S. fresh strawberry production expands with newer varieties. Adres: <https://www.ers.usda.gov/data-products/charts-of-note/101156>. Data publikacji: 2021.05.19. Data odczytu: 2026.10.19.

29. The All England Lawn Tennis Club, Explore Wimbledon: Strawberries & Cream. Adres:

https://www.wimbledon.com/pdf/Explore_Wimbledon_Online_Pack_Strawberries_Cream_FNL.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.

30. Guinness World Records, Heaviest strawberry,

<https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/heaviest-strawberry>, Data odczytu: 2026.10.19. Data odczytu: 2026.10.19.

31. Associated Press (FOX 5 Atlanta), World's heaviest strawberry officially gets title from Guinness. Adres:

<https://www.fox5atlanta.com/news/worlds-heaviest-strawberry-officially-gets-title-from-guinness>. Data publikacji: 2022.02.17. Data odczytu: 2026.10.19.

32. ISRAEL21c, Guinness certifies world's heaviest strawberry in Israel. Adres:

<https://archive.israel21c.org/guinness-certifies-worlds-heaviest-strawberry-in-israel/>. Data publikacji: 2022.02.22. Data odczytu: 2026.10.19.