

## OPINIA KULINARNA

**P**ytają mnie nieraz, czy będąc w odległym świecie, tęsknię za polską kuchnią. Zdecydowanie nie, ale gdy wracam do kraju, to rzeczywiście rozglądam się trochę za bigosem, żeberkami w miodzie, kaszanką czy śledziami. Ale powiedzmy sobie szczerze, coraz trudniej jest wzdychać do naszych tradycyjnych specjałów. Nie jemy zdrowo. I nie chodzi tu o swoistość naszej kuchni – tłustej i ciężkiej, tylko o potrawy, które już dawno nie są ani naturalne, ani zdrowe. Moja małżonka Linda twierdzi, że polska żywność jest apetyczna i godna uwagi głównie w reklamach.

## Nieczysty interes

Budowany latami mit o rodzimych wiktualach już dawno legł w gruzach. Są one nie tylko niskiej jakości, ale i niebezpieczne, bo zawierają tony antybiotyków, groźne bakterie i zanieczyszczenia. Wyniki kontroli Najwyższej Izby Kontroli są druzgocące, inspektorzy w swoich raportach nie zostawiają suchej nitki na producentach. Twierdzą, że dary boże, które trafiają na nasze stoły, często w ogóle nie powinny znaleźć się w sklepach, bo mogą być wręcz groźne dla zdrowia i życia konsumentów. Kebaby z ptasią grypą, salmonellą czy podrobiona strawa to codzienność ojczywych spożywców. Audyty Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny pokazują, że w kraju nad Wisłą rzadko możemy mieć pewność, że to, co jemy, jest świeże i zdrowe, niepodrabiane i przechowywane w odpowiednich warunkach.

Deprymujące jest to, że chociaż NIK wraca od czasu do czasu do tego tematu, nikt nie ponosi za to odpowiedzialności. Kuleje nadzór nad produkcją i sprzedażą prowiantu. System kontroli jest dziurawy, a one same są iluzoryczne, rzadkie i mało skuteczne. Producenci i handlowcy przyłapani na oszustwie płacą zwykle mało znaczące grzywny i nieczysty interes wciąż będzie opłacalny. To zachęca hodowców do używania niedozwolonych stymulatorów wzrostu i karmienia zwierząt złej jakości paszą oraz rolników do przekraczania norm w użyciu środków chemicznych, mających teoretycznie chronić rośliny przed szkodnikami. Wprawdzie problem dotyczy całej Europy, ale kraj nad Wisłą negatywnie wyróżnia się na tle innych państw.

## Trzy pudelka proszku do prania

Niegdyś kurczak rósł pół roku, dzisiaj dorasta w półtora miesiąca. O parówkach nawet nie wspominać. A pieczywo? W dobie masowej, szybkiej produkcji pachnące i smaczne bułki, chleb, bagietki stały się rzadkością i nie mają wiele wspólnego z dawnym pieczywem. Nowoczesne, „szybkie” pieczywo kuszące fałszywą powłoką, jaką jest chrupiąca skórka, piecze się z głęboko mrożonego ciasta i, co tu dużo mówić, bardzo



# Mit polskiej żywności



JACEK PAŁKIEWICZ

Nie jemy zdrowo. I nie chodzi tu o swoistość naszej kuchni – tłustej i ciężkiej, tylko o potrawy, które już dawno nie są ani naturalne, ani zdrowe.

często jest niezjadliwie. Na stoiskach garmazeryjnych mięso regularnie „odświeża się” fosforanami. Jakiś naukowiec policzył, że razem z chlebem, wędlinami i nabiąłem zjadamy w ciągu roku około dwóch kilogramów środków chemicznych. To tyle, co trzy pudelka proszku do prania. Nie można mieć zaufania nawet do produktów eko. Ileż to słyszymy bajeczek o bio,

nające unijnych norm dotyczących produkcji ekologicznej. Trudno się zatem dziwić, że pięć lat temu Polska znalazła się na dalekim, 19. miejscu, jeśli chodzi o jakość żywności w Unii Europejskiej.

## Słaba weryfikacja

Mało znane są u nas walory smakowe europejskiej

możliwość prześledzenia ich „od pola do stołu”, czyli mogą poznać warunki hodowli ze szczególnym uwzględnieniem dobrostanu zwierząt, nie wykluczając pochodzenia pasz, oraz miejsca i daty uboju.

Z raportów Inspekcji Handlowej wynika, że weryfikacje w hurtowniach, magazynach, sklepach detalicznych, na targowiskach i w lokalach gastronomicznych nie napawają optymizmem. W większości przypadków jakość wyrobów jest niezgodna z deklaracjami. Nie najlepiej też wyglądają warunki przechowywania artykułów spożywczych i ich dystrybucja. Dodajmy, że hurtownicy importują zwykle produkty żywnościowe najtańsze, zatem gorszego gatunku, a ponadto z krótkim terminem przydatności do spożycia, bo wtedy mniej kosztują.

## Włoskie doświadczenie

Całe moje dorosłe życie spędziłem we Włoszech, a

jak wiadomo, włoskie dania pojawiają się na stołach całego świata, nawet jeśli nieraz zdarzają się przy tej okazji gastronomiczne świętokradztwa, jak pizza z plasterkami ananasa czy makaron przyprawiony keczupem. Według analizy przeprowadzonej przez TripAdvisor słoneczna Italia jest największym globalnym eksporterem kultury kulinarnej, w której liczą się tradycja, gust, autentyczność i gościnność.

Doświadczenia wyniesione z włoskiej kuchni, gdzie jedzenie jest rytuałem, zmuszają mnie do wyrażenia niezbyt pozytywnych opinii o tym, jak to wygląda w naszym kraju, gdzie, jak sięga moja pamięć, zawsze jadało się tylko po to, aby zaspokoić głód. Zmora naszej branży gastronomicznej są mało apetyczne potrawy. A lista grzechów jest długa: smaży się na ohydnej fryturze palmowej, odgrzewa potrawy, gotuje z półproduktów i koncentratów. Nawet w lokalach uznawanych za topowe trafiają się wyroby nie najlepszej renomy, nieświeże

albo tańsze podróbki oryginalnych składników. W miejscach z ambicjami, wyróżniających się staranną oprawą wnętrza, należycie wyszkolonym personelem, też doznawałem kulinarnego zawodu, bo ambitny szef kuchni potrafi prostotę smacznych dań zepsuć osobliwymi dodatkami i aromatami.

## Szykowny wystrój restauracji

Tego rodzaju sprzeczne smakowo fantazje stały się już niestety normą. Co więcej, nie uchroniły się przed tym uświęcone zwyczajem frykasy, stale modyfikowane i wzbogacane w przyprawy niemające nic wspólnego z harmonią zmysłów. Kiedyś w Sopocie podano mi śledzie z rodzynkami i smażony boczek nadziewany śliwkami. Wstrętne, nie nadawały się do jedzenia. Innym razem, w otoczonej kultem warszawskiej restauracji wydało się, że chef de cuisine nie potrafił sprawić się z prozaiczną „rzeźniczą” umiejętnością właściwego pokrojenia wołowiny, tak aby nie straciła właściwych dla podniebienia walorów i była w pełni soczysta oraz miękka. O pomstę do nieba wołają pseudopizzerie, a także spotykane co krok „włoskie” knajpki z rodzimym, zazwyczaj chybionym kucharzem.

Kiepskie lokale gastronomiczne są trudną do pojęcia normą, choć kolacje w nich przestały być czymś ekskluzywnym i coraz więcej średnio zamożnych rodaków je odwiedza. Telewizyjne programy poszerzają wiedzę na temat odżywiania, promują dbałość o estetykę konsumpcji, pokazują, jak czerpać przyjemność z gotowania, popularyzują lokalne produkty. Niestety, z wyjątkiem nad podziw często spotykanego szykownego wystroju restauracji, nie przekłada się to na jakość konsumpcji. Niechlubny obraz wyłania się często z kuchni, gdzie normą są niedomyte garnki, cuchnące mięso, stara oliwa albo zjełczałe masło.

## Unijny zamach na kuchnię

Konkludując: jako koneser dobrej kuchni jestem zszokowany, widząc szaleństwo UE, która niedawno wydała zgodę na wprowadzenie na rynek europejski mąki ze świerszczy, a zatem różnego rodzaju produktów na jej bazie: pieczywa, ciastek, pizzy itp. Ten szatański wymysł międzynarodowych konserwów jest skrytobójczym zamachem na każdą szanującą się kuchnię. I żeby uniknąć polemiki, podczas szkoleń survivalowych niejednokrotnie przychodziło mi demonstrować przydatność różnych „cymesów”, chrupiąco smażonych insektów, pajaków czy skorpionów dla pozbawionego strawy nieszczęśnika zagubionego w dżungli amazońskiej. To było daleko od cywilizacji, ale w domu? /©

Autor jest dziennikarzem i podróżnikiem, odkrywcą źródeł Amazonki; członkiem rzeczywistym Królewskiego Towarzystwa Geograficznego