

„BAMBUS W SZYNCE”

Rozmowa Wojciecha Staszewskiego z Markiem Szczygielskim,
kujawsko-pomorskim inspektorem jakości towarów rolno-spożywczych
(skrót artykułu z Gazety Wyborczej, dodatek „duży format” nr 7/815 z 16.02.09)

Jakie rekordowe fałszerstwa pan znalazł?

Paszтет z bażanta. W składzie jest: mięso wieprzowe, mięso z bażanta nie mniej niż 15 proc., wątróbki wieprzowe, mleko, jaja, sól. Ewidentnie wieprzowy paszтет z dodatkiem mięsa bażanta. Przegięcie.

Albo znaleźliśmy raz paszтет z zającą, w słoiku. Zająca była śladowa ilość, więc zakwestionowaliśmy nazwę. Ale producent pokonał nas inwencją, bo poszukał technologa żywności o nazwisku Zając, który stwierdził, że opracował recepturę, nie wstydzi jej się, więc chce nazwać paszтет swoim nazwiskiem. I dalej produkowano paszтет Zająca, dużą literą.

Udało nam się za to przekonać producenta parówek z 6-procentowym dodatkiem mięsa cielęcego, żeby zmienił nazwę. Zgodził się po długiej dyskusji, produkuje teraz parówki z cielęcina i równie dobrze mu się sprzedają. To dobre parówki.

Co najbrzydliwszego pan widział w pracy?

U dużego producenta wędlin znaleźliśmy w zeszłym roku kontener z mięsem bez mała chodzącym. Zapach miało tak odrażający, że inspektorzy niemal wymiotowali. To było przygotowane do wrzucenia w wędlinę przeznaczoną dla wojska. Wojsko niby wszystko zje. Ale żołnierze się skarżyli na jakość wędlin i jednostka poprosiła mnie o skontrolowanie dostawcy.

Bywa, że inny produkt się przygotowuje, żeby wygrać przetarg, a inny później. Bo producent robi wszystko, żeby obniżyć koszty. Albo: wędlina wygrywa konkurs, dostaje medal. W sklepie jest o tym informacja, ale to już nie jest ta sama wędlina.

Dużo nieprawidłowości widzimy przy sprzedaży ryb mrożonych w tzw. glazurze. To jest sprzedaż wody za wysoką cenę. Glazury może być nawet 50 proc. Mistrzowie potrafią ją tak nałożyć, że ryba wygląda jak ryba, a produkt składa się w połowie z wody.

To zgodne z prawem?

Zgodne, o ile jest podana zawartość glazury. Ale jak pan pójdzie do supermarketu i będzie kupował rybę z lody chłodniczej, to takiej informacji pan nie znajdzie. Rzuca pan w domu kilo ryby na patelnię, zostaje pół kilograma. Jak zaczęliśmy na to zwracać uwagę, zaczęto zmniejszać ilość glazury, jednocześnie pompując wodę do wnętrza ryby. Są takie urządzenia, gęsto umieszczone tysiąc igieł - wstrzykuje się wodę z polifosforanami, które ją utrzymują, żeby nie wypływała. Polifosforanów może być do 0,5 proc., a potrafią związać wielokrotność swojej masy.

Polifosforany w nadmiarze powodują zaburzenia przemiany materii, rozregulowują gospodarkę wapniem. Będziemy teraz sprawdzać, czy zawartość polifosforanów nie jest przekroczona. To wieczna wojna, jak z dopingiem w sporcie.

Z wędlinami się robi tak samo?

Tak, z tym że sposobów na sprzedaż wody jest tu znacznie więcej: dodaje się karagen, skrobię modyfikowaną, błonnik. Ostatnio modny jest błonnik z bambusa. Bardzo delikatny, ma trudno wyczuwalne włókna, nie ma wrażenia szorstkości przy jedzeniu. To tzw. wędliny wysokowydajne.

Bambus w szynce jest zgodny z prawem, bo w wędlinach panuje wolnoamerykanka. Producent nie jest zobowiązany do utrzymywania żadnych standardów, chyba że coś zadeklaruje. Może zadeklarować, że wędlina zawiera do 70 proc. wody. I my mamy prawo tylko sprawdzić, czy nie przekroczył 70 proc. wody.

Informacji o tym i tak nie ma.

Największy problem jest z produktami, które w opakowaniach zbiorczych trafiają do sklepu i są rozpakowywane przed wyłożeniem na ladę. Cały czas wnioskujemy, żeby umieszczać obok informacje: kto to wyprodukował, jaki jest skład.

Ja pytam, np. ekspedientkę w stoisku rybnym: skąd jest ta panga? Ona, że z Koszalin.

Jak to z Koszalin, jak w Koszalinie pangi nie żyją? No to z morza. Jakiego? Z Bałtyku.

Kompletnie nie wie, że ta panga pochodzi z Wietnamu, ze sztucznej hodowli w delcie Mekongu.

A delta Mekongu jest ściekiem. I nie wiem, jaka tam jest kontrola jakości mięsa. Wolę zjeść rybę z dolnej

Wisły, która stała się rzeką stosunkowo czystą, powracają tu zapomniane gatunki jak certa albo łosoś wiślany.

Co pan robi z tymi wywieszkami, których nie ma?

To domena Inspekcji Handlowej, my kontrolujemy producentów. Opinia publiczna powinna w tej sprawie wywierać presję na prawodawców. Przepisy powinny dać równowagę sprzedawcy i konsumentowi.

Słyszałem, że łatwo oszukiwać na maśle.

Pan spojrzysz na opakowanie: Krówka Masłówka - jest krowa, jest masło na drewnianej łopatkę, nazwy witamin A, D, E, kierzanka, czyli dawne urządzenie do produkcji masła. A to nie masło, tylko miks tłuszczowy zawierający 7 proc. masła. Czyli oszustwo.

Krowa na miksie jest zgodna z prawem?

To rzecz dyskusyjna, bo oznakowanie jest niby poprawne, ale oszustwo widać gołym okiem. Wiele miesięcy upłynie, zanim uzyskamy zgodę wszystkich inspektorów i Ministerstwa Rolnictwa, że jest to "wprowadzanie konsumenta w błąd szatą graficzną".

Pan spojrzysz dalej: Osełka Śmietankowa, to nam się od razu kojarzy z masłem. A to miks tłuszczowy zawierający 6,5 proc. tłuszczu mlecznego. Do tego sól, regulator kwasowości w postaci kwasu mlekowego, emulgator, przeciw-utleniacz w postaci sorbinianu sodu, aromat, barwnik. Czyli chemia z dodatkiem masła.

Starsze osoby pamiętają charakterystyczny rysunek krowy na maśle śmietankowym. Nasz mózg od razu koduje: to jest masło. Tu mam mistrzostwo Polski: Masło Ekstra, złote opakowanie z krowką i dzieżką do śmietanki. Producent deklaruje 82 proc. tłuszczu mlecznego, a tam jest 72 proc. tłuszczów obcych!

Moi inspektorzy zobaczyli to w sklepie, cena była podejrzanie niska; poznali po zapachu, konsystencji, dziwnie się ugniatało. Masło się ugniata w sposób ciągły, a to - w przerywany, trzaska pod palcami.

Co jest w tym "maśle"?

Tani olej palmowy najgorszej jakości, zwany oleiną. Żółta maź. On jest przewidziany do celów technicznych, produkcji smarów. Żeby go związać, dodaje się utwardzacz chemiczne albo tłuszcze o gęstszej konsystencji, np. łój wołowy. Łój utrudnia nam wykrycie fałszerstwa, bo profil rozkładu kwasów tłuszczowych podczas analizy robi się podobny do profilu masła. Czasem dodaje się też sadło, tłuszcz okołojelitowy z uboju świń.

Kto to wyprodukował?

Tego nie mogę podać. Bo to stwierdziliśmy przed wejściem w życie zmiany ustawy o jakości produktów rolno-spożywczych. A ja już raz wyleciałem z pracy za ujawnienie takiej informacji.

W 2002 roku pracowałem w Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. W zbożu sprowadzonym z Niemiec znalazłem nitrofen. To środek chwastobójczy, który okazał się rakotwórczy i został wycofany z użycia. W Niemczech to zboże przechowywano w magazynie, w którym wcześniej był nitrofen.

Niemcy się dość tanio tego zboża pozbyli, 3 tys. ton trafiło do Bydgoszczy. Minister niemieckiego landu zawiadomił o tym Polskę, przeprowadziłem kontrolę, stwierdziłem w zbożu nitrofen, wyniki potwierdziło jeszcze badanie sanepidu. Po czym zostałem odwołany przez wojewodę.

Informacja przeciekła do prasy. Wcale się tym nie zmartwiłem, bo uważam, że skoro jest możliwość skażenia pieczywa nitrofenem, społeczeństwu należy się informacja. Myślałem potem: po co my produkujemy te protokoły? Dla kogo my działamy - dla władzy czy dla społeczeństwa? Dlatego po powołaniu na obecne stanowisko inspektora jakości towarów rolno-spożywczych bez ogródek ujawniałem informacje.

Wolno panu było czy nie?

Interpretacja Głównego Inspektoratu była, że nie wolno. Ja to interpretowałem, że można, bo to informacja publiczna. Nie jestem prywatną instytucją, tylko jednostką publiczną. Za pieniądze podatników sprawdzam jakość żywności, więc dlaczego podatnicy nie mieliby się dowiedzieć o efektach mojej pracy? Producent boi się bardzo wysokiej kary pieniężnej. A jeszcze bardziej przedostania się tej informacji do mediów. Przekonywałem urzędników, posłów, żeby można było ujawniać nazwy producentów

falszujących towar. W końcu urzędnicy też nie chcą jeść dziwnych rzeczy. I obowiązująca od grudnia zmieniona ustawa pozwala nam ujawniać fałszerzy.

Przeprowadziliście już kontrole na nowych zasadach?

Na początku stycznia cztery. Dwie piekarnie i dwóch producentów serów dojrzewających. Stwierdziliśmy trochę nieprawidłowości, ale nie było żadnego zafałszowania. Na szczęście, bo moim celem nie jest łapanie fałszerzy, tylko żeby była dobra żywność.

Jakie to były nieprawidłowości?

W mleczarniach stwierdziliśmy nieznaczne nieprawidłowości, będę tu łagodny, bo one wynikają z tradycyjnego sposobu produkcji serów, co jest dla mnie zaletą. Chodzi o kształt oczek i równomierność ich rozmieszczenia - było za dużo oczek o nieregularnym kształcie. Dla mnie to dowód na tradycyjny sposób dojrzewania sera. Bo bardzo regularne oczka uzyskuje się w sposób sztuczny. Do masy serowej dodaje się kryształki laktozy, czyli cukru mlekowego. Jak się ją dobrze wymiesza, są równo rozmieszczone. Bakterie kwasu mlekowego żywią się tą laktozą, powstaje bąbelek, czyli oczko. Oczkowanie jest idealne, ale uzyskane w sposób sztuczny. Przepis nie do końca jest bez sensu. Bo nierównomierne oczkowanie wynika z błędów technologicznych. Zbyt wysokiej temperatury albo zbyt dużego przyciśnięcia sera. Wydam decyzję o konieczności usunięcia tych wad na przyszłość.

A piekarnie?

Dostaliśmy informację, że w jednej z sieci jest chleb karmelowy z tej piekarni. Okazało się, że to sieć go tak nazwała, a chleb nie był z dodatkiem zabronionego karmelu, tylko z tzw. zaciemniaczem.

Chleb - poza chlebem słodowym - nie może zawierać barwnika. Od kiedy nastąpiła moda na ciemne pieczywo, zamiast zdrowej mąki razowej do tańszej białej mąki dodaje się barwnika, np. karmelu. Przepisy słabo nadążają za kreatywnością przedsiębiorców, bo jak zaczęliśmy wycofywać z obrotu chleby, które zawierały karmel, to zaczęto zaciemniać pieczywo koncentratem słodu. A to nie barwnik, tylko zaciemniacz. Przepis mówi tylko o barwnikach, nie możemy uzyskać jednoznacznej interpretacji, czy zaciemniacz w funkcji barwnika też jest zakazany. Chociaż to jawne oszukaństwo.

W innej piekarni podczas kontroli pół roku temu stwierdziliśmy dużo uchybień w oznakowaniu i chcieliśmy sprawdzić, czy zostały usunięte. Np. nieprawidłowa kolejność użytych mąk. Najpierw była żytnia, a potem pszenna - bo klient obecnie woli mąkę żytnią. A zasada jest taka, że składniki trzeba wymieniać wg ich masy w produkcji. W recepturze było odwrotnie - więcej mąki pszennej, bo jest tańsza od żytniej. Znaleźliśmy tam też wyrób "pieczywo tradycyjne". Producent dodaje do niego polepszaczy, czego nie uwzględnił na etykiecie, więc będzie za to ukarany mandatem (maksymalnie 500 zł) za tzw. złe oznaczenie produktu.

Nie jest to „czepianie się”, bo to ważne pytanie: czy pieczywo tradycyjne może być z polepszaczem? Moim zdaniem nie. W Polsce funkcjonuje lista produktów tradycyjnych, wiele produktów ubiega się o wpis na tę listę i trzeba udowodnić, że są one produkowane tradycyjnie. Jeśli taką samą nazwę mógłby otrzymać produkt wytwarzany konwencjonalnie, to jaki byłby sens tej listy?

Czy producenci dają się kontrolować?

Różnie. Producent potrafi się gwałtownie rozchorować. Twierdzi, że jest chory, a zwolnienie ma w domu. Wychodzi, jedzie do znajomego lekarza i koniec. Albo: portier dzwoni do sekretariatu, że jest kontrola, a właściciel wymyka się bocznym wyjściem. A inspektor musi przedstawić zlecenie, w którym jest cel i zakres kontroli, kierownikowi zakładu lub osobie przez niego upoważnionej. Na szczęście nowelizacja mówi: kto uniemożliwia organowi inspekcji podjęcie kontroli, podlega karze do wysokości 20-krotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego. To dziś 60 tysięcy złotych. Mogę poprosić ZUS o sprawdzenie, kto i o której godzinie wystawił zwolnienie. Lekarz, jak go ZUS zaczyna wypytywać, to też pomyśli, zanim będzie dobrym wujkiem dla swojego kolegi. Teraz na producentów padł błąd strach. Zapraszali mnie na spotkania grup producenckich, żeby dowiedzieć się, co im grozi.

Propozycja największej łapówki, jaką pan otrzymał?

Samochód terenowy. To było jeszcze w Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych - trafiliśmy na puste magazyny, w których powinno być zboże z rezerw Agencji Rynku Rolnego.

Niedawno był przedsiębiorca, który zaliczył wpadkę z masłem - przyjechał tu i chciał koniecznie ze mną

rozmawiać w cztery oczy. Specjalnie poprosiłem moją zastępczynię i kierownika działu kontroli. Był bardzo niezadowolony, okazało się, że nie ma żadnej sprawy. Zwlekał z wyjściem i mówi: "Ja bym był bardzo zadowolony, gdyby mnie pan odwiedził, ale sam". Powiedziałem mu, że nie ma takiej potrzeby, bo go moi inspektorzy odwiedzają.

Co mu groziło? Mandat 500 złotych?

Przekazałem urzędowi skarbowemu wniosek o naliczenie "kwoty nienależnej i dodatkowej" z powodu "pogorszenia jakości produktu". Uważam, że jeżeli coś nie jest masłem, bo zawiera choćby 5 proc. tłuszczów niemlecznych, to stopień pogorszenia jest 100 proc. Więc napisałem do naczelnika, że on powinien zwrócić 100 proc. nienależnej kwoty, a urząd skarbowy dodaje od siebie jeszcze 50 proc. Czyli 150 proc. wartości sprzedanego towaru wpłaca na konto urzędu skarbowego. Była to suma ok. 200 tys. zł. A obowiązująca od grudnia nowa ustawa o jakości artykułów rolno-spożywczych daje nam niewiarygodnie ostre narzędzie. Możliwość nałożenia na fałszerza kary od tysiąca złotych do 10 proc. obrotu. Ta maksymalna kara to śmierć firmy.

Jaką sumą mógłby pan teraz ukarać tego przedsiębiorcę?

Co najmniej 4 mln zł. Wymierzając karę, muszę uwzględnić pięć elementów. Stopień szkodliwości czynu. Stopień zawinienia (zaniedbanie, niedopatrzenie lub wina umyślna). Zakres naruszenia, czyli w jakim stopniu produkt został zafałszowany. Dotychczasowa działalność podmiotu na rynku (czy były skargi, czy inne instytucje go już kiedyś przyłapały). Oraz wielkość obrotów, czy ten proceder był na dużą skalę.

Gdzie pan robi zakupy?

Chleb kupuję w dwóch małych piekarniach, jedną mam koło pracy. To dobry chleb mieszany, nazywa się Wiejski. Ale czysty żytni chleb na zakwasie kupuję w piekarni, do której muszę podjechać. To mała piekarnia, sprzeda wszystko, co wypieczę. Chleba z supermarketu unikam. A jeśli już muszę, to patrzę, kto jest producentem, bo wiem, kto uczciwie robi pieczywo. W supermarkecie chętnie kupuję masło od producenta z naszego terenu, które ma umiarkowaną cenę i świetną jakość. Większość tej produkcji trafia do Niemiec, oni badają je bardzo dokładnie, na parametry, których się u nas nie bada, np. wielkość kropeł wody w maśle.

Dobry produkt nie musi być najdroższy?

Nie musi. Cena zależy też bardzo od systemu dystrybucji. Jeśli kanał dystrybucji jest krótki, jak choćby w piekarni, o której opowiadałem, to cena będzie niższa niż w supermarkecie. Jest dobre masło z importu, 5 zł za kostkę. Ale nasze za 3 zł w niczym mu nie ustępuje.

Inspektorzy chodzą do supermarketu?

Na służbowe wycieczki. Korzystamy z informacji od konsumentów (około 10 miesięcznie), od innych instytucji (głównie z Inspekcji Handlowej, która kontroluje sklepy - ok. 20 miesięcznie). Ale też patrzymy na super promocje. Np. masła za 1,50 zł nie da się wyprodukować, same surowce kosztują więcej. W analizie często wychodzi, że te towary są zafałszowane.

Inspektorzy są po szkoleniach na rozróżnianie smaków i zapachów.

Osoba nadużywająca alkoholu, paląca tytoń, pijąca mocną kawę ma te zmysły przytępione.

To inspektor musi być jak harcerz.

Tak. Smak słodki, gorzki, słony i kwaśny znamy wszyscy. Słony jak sól, kwaśny jak ocet, słodki jak cukier, gorzki jak skórka grejpfruta. Ale smaku umami (to piąty smak obok słodkiego, słonego, kwaśnego i gorzkiego) się nie opisze. Tak smakuje glutaminian sodu w czystej postaci.

Inspektorzy na szkoleniu dostają próbki smaków w ampułkach i muszą je określić.

W czystej postaci to łatwe. Ale trudniej rozpoznać smak słodko-kwaśny i określić, jaka jest przewaga.

Zapachy? Daleko nam do psa. Ale człowiek ma tak rozwinięty węch, że może rozpoznać np. zapach prawdziwego masła. A w maśle zafałszowanym wychwycić zapach margaryny albo oleju. Plus kolor, jednorodność, a przede wszystkim tekstura - wrażenie w dotyku.

W supermarketach sprawdzamy zgodność warzyw i owoców z unijną normą jakości. Wielkość, uszkodzenia, choroby, ślady zepsucia, obecność szkodników - parametry precyzyjnie opisane w normach.

Co badacie w różnych produktach?

W bananie badamy wielkość, barwę skórki, obecność szkodników. Stopień dojrzałości, bo znajdujemy niezbyt dojrzałe banany. Banany zrywa się całkiem niedojrzałe, przyjeżdżają do Polski, trafiają do dojrzewalni bananów. Tam im się trochę pomaga, jest taki gaz nieszkodliwy, etylen, który przyspiesza dojrzewanie. Owoce dojrzewające wydzielają go w sposób naturalny.

Czasami się zdarzają błędy, że jakieś warzywo udaje inne. Wątpię, czy odróżniłby pan korzeń pasternaku od korzenia pietruszki. A pasternak jest tańszy, więc czasem się go podkłada.

Ziemniaki: są okresowe mody na odmiany ziemniaka. Parę lat temu wszyscy chcieli kupić odmianę bryza. W supermarkecie wszystkie ziemniaki miały napisane, że to bryza. A myśmy widzieli, że barwa mięszu, kształt bulwy, głębokość i rozmieszczenie oczek są różne.

W sklepie możemy też powąchać wędliny. Nos inspektora potrafi spod aromatów dodawanych do mięsa poczuć jego prawdziwy zapach. Np. aromat dymu wędzarniczego. Dzisiaj wędlin się nie wędzi nad ogniskiem, aromat się kupuje w puszcze. Wkłada się je do urządzenia do generowania dymu i ono nadmuchuje aromat na mięso. Czasem aromat dodaje się do wędliny podczas produkcji. Ma wtedy smak wędliny wędzonej, chociaż nie była wędzona.

Wędzenie to metoda utrwalania, od wieków to robiono. Tyle że dym nie pochodzi dziś z paleniska. Ten aromat przykrywa też czasem zapach psucia się wędliny. Sprawdzamy wtedy, kto jest producentem. Patrzymy, czy w magazynie surowców producenta nie ma nadpsutego mięsa.

Polskim przedsiębiorcom nie zależy na budowaniu marki?

Uczciwym zależy. Dlatego, żeby im pomóc, będziemy teraz ujawniać nieuczciwych.

Czego pan nie je?

Nie jestem wybredny. Chociaż nie jadam salami produkowanego w Polsce, bo kojarzy mi się z ogłoszeniami w prasie o zakupie zwierząt wybrakowanych, uszkodzonych, czyli krótko mówiąc padliny. Gdzie ona trafia? Może na karmę dla psów, a może do produkcji wędlin. Znajomi fachowcy od przetwórstwa mięsa mówią, że najłatwiej zrobić salami ze starej maciory, starej krowy. Jeśli już jem wędliny, to raczej z małych masarni, które robią je metodami tradycyjnymi. Raczej wybieram wędzonki - polędwicę, ogonówkę - żeby widzieć, co jem. Unikam jaj z ferm, wołę takie od sąsiada po drugiej stronie Wisły, który hoduje kury w systemie wolnowybiegowym, nie karmiąc ich paszami, tylko zbożem.

Kiedy pojawi się żywność dobrej jakości w normalnej cenie?

Dojrzejemy do zapotrzebowania na zdrową żywność. Tylko ona nie może być drastycznie droższa. Ale w miarę rozwoju naszej zamożności nie zaczynamy jeść więcej, tylko lepiej. Łatwo się to mówi, mając określone dochody. Wiem, że matce na zasiłku z kilkorgiem dzieci jest trudniej, od tego jest inspekcja, żeby dbała o jakość towarów na niższych półkach.

Najpierw musimy upowszechnić małe przetwórstwo. Myśmy, wstępując do Unii pod hasłem, że prawo unijne wymaga, zniszczyli małe przetwórstwo rolnicze. Na Zachodzie to funkcjonuje, bo w preambule napisano, że ogólne przepisy nie dotyczą małych wytwórni, gdzie jest kontakt producenta z konsumentem. Gdy producent jest znany konsumentowi i swoją twarzą, swoją osobą gwarantuje jakość towaru. Kiedy nie muszę czytać, kto wyprodukował, bo wiem, kto. Nie muszę czytać, czy ma system HACCP, bo widzę, czy on ma czysto.

Urzednicy bezrefleksyjnie potraktowali przepisy. Rozumiem postawę urzędnika, że on woli zamknąć zakład, niż zaryzykować masowe zatrucie pokarmowe. Ale skoro przez 40 lat nie było zatrucia, to dlaczego miałoby się zdarzyć teraz?

Byłem na wyjeździe studyjnym w Niemczech - Polacy się za głowę łapali, że te ich małe zakłady trzeba pozamykać. A oni pytali: dlaczego? Mój dziad ten zakład prowadził, mój ojciec, teraz ja go prowadzę. Polacy: że brak rozdziału strefy brudnej od czystej. Oni: ja jednego dnia robię ubój, sprzątam, myjemy, następnego dnia rozbiór, sprzątam, myjemy, i trzeciego dnia robię przetwory. To tak się da? Tak, przecież strefy mogą być rozdzielone nie tylko w miejscu, ale także w czasie.

Oscypek uzyskał jako pierwszy odstępstwo, bo nie da się go zrobić z pasteryzowanego mleka. Ale już ser koryciński długo walczył o to zezwolenie. A po co mamy zabijać bakterie w mleku, a potem je sztucznie wprowadzać?

Czyli: zabierzmy produkcję żywności chemikom i oddajmy ją rolnikom.

Tak. Jest też kwestia smaków z dzieciństwa. Do dziś pamiętam, jak jeździliśmy z kuzynem na wieś do babci, która w parniku szykowała ziemniaki dla świń, a myśmy je podkradali - gorące, parzyły w palce – obieraliśmy

i jedliśmy. To było biedne gospodarstwo, często się jadło ziemniaki z zsiadłym mlekiem. Dziś dietetycy mówią, że to jedno z najlepszych połączeń produktu skrobiowego z białkowym, należy tak jeść.

Z przerażeniem patrzę na dzisiejszą młodzież. Oni nie będą mieli wykształconych takich ścieżek pamięci. Jakie smaki z dzieciństwa zapamiętają? Chipsy i batoniki???