

(Redakcja „OPTY” uprzedza, że poniższy tekst jest zgodny z jej polityczno-niepoprawnymi poglądami i zamieszcza go wyłącznie na własną odpowiedzialność, przestrzegając czytelników, że czytając go robią to również jedynie na własną odpowiedzialność. Redakcja nie odpowiada za szkody poczynione w umysłach czytelników, jakie może spowodować przeczytanie poniższego tekstu.)

Nie tak dawno z okazji Nowego Roku życzyliśmy sobie zdrowia, szczęścia, pomyślności. Dla wielu przeciętnych Polaków te życzenia są tak oklepane, że stały się pustosłowiem nie noszącym przy ich wypowiedaniu ładunku emocjonalnego i informacyjnego. Dla optymalnych, znających wartość tych słów, mają one ważkie konkretne znaczenie potwierdzone najczęściej własnymi doświadczeniami w tym względzie. Optymalni wiedzą, w przeciwieństwie do innych, którzy jeszcze nie usłyszeli „dobrej nowiny” jakie to czynniki powodują, że człowiek staje się chory i co może mu pomóc w powrocie do zdrowia. Oczywiście jest to słynna „Złota Proporcja” doktora Kwaśniewskiego. Optymalni w domyśle zakładają, że żywność, którą spożywają zgodnie z tą „Złotą Proporcją” jest najlepsza (bo polska) z możliwych, oraz została wyprodukowana w możliwie najlepszy i naturalny sposób. Czasem tylko rodzą się u nich wątpliwości, gdy pocztą szeptaną usłyszą wiadomość, że ktoś żyjący się optymalnie przez kilka lat dostaje np. raka. Jak to możliwe? - pytają.

Od 1 stycznia 2003 roku weszły w Polsce, w związku z dostosowywaniem polskiego prawa do prawa unijnego, rozporządzenia znoszące obowiązujące dotychczas Polskie Normy regulujące procedury dotyczące uboju, obrotu i przetwórstwa mięsa. Były o tym skrótowe wzmianki w prasie, radiu i telewizji, ale z tego co zauważyłem przeszły praktycznie niezauważone przez optymalnych, a co dopiero przez zwykłych „zjadaczy chleba”. Żeby się zbytnio nie rozwodzić w skrócie wymienię najważniejsze zmiany jakie zaszły w obowiązującym prawie. Otóż te nowo wprowadzane „zdrowe” przepisy unijne można streścić następująco: Nie wolno już w gospodarstwie jak dotychczas ubić krowy - trzeba w tym celu udać się do rzeźni posiadającej odpowiednie uprawnienia. Rolnicy już sygnalizują, że uprawnione do tego rzeźnie nie chcą świadczyć tego typu usług. Świnie co prawda można jeszcze po uprzednim badaniu weterynaryjnym zabić, ale mięsa po uboju, ani wyrobów nie można sprzedać, ani podarować, nawet sąsiadowi. Nie wolno też przewozić jakiegokolwiek mięsa z uboju gospodarczego, czy wyrobów z niego wykonanych. O takich drobiazgach jak surowy zakaz wiania świni do koryta odpadów ze stołówek lub pomyji kuchennych (które były zawsze świńskim przysmakiem), czy sprzedaniu lub podarowaniu szklanki mleka prosto od krowy sąsiadowi, a co dopiero obcemu, nie wspominając. Ale to są tylko drobne sprawy kosmetyczne. Największe zmiany dotyczą przetwórstwa mięsa. Obecnie mięsem będzie można nazwać „coś” zawierające do 50% niemięsnych dodatków, czyli inaczej mówiąc, obecnie zawartość mięsa w mięsie może wynosić minimum 50%, aby „mięso” mogło być nazywane jeszcze mięsem. Reszta to woda + żele i kleje wiążące wodę w wyrobach, wypełniacze białkowe (najczęściej soja), a także konserwanty, środki przeciwbakteryjne, a nawet, jak przeczytałem w skrypcie Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu „Biochemia i Chemia żywności” - s. 410, resztki łatwolotnych narkotyków, które używa się do selektywnego zabijania drobnoustrojów. Z tego co się dowiedziałem polifosforany to już przeżytek, są nowe lepsze wydajniejsze środki - wszystkie zapewne „bardzo smaczne” i „bardzo zdrowe”, a że wyroby z ich „dodatkiem” mają jednakowy smak to cóż, „przecież w hot-dogu też czujemy głównie keczup i dodatki, a nie smak parówki” jak powiedział w styczniu w pr. I Polskiego Radia pan prof. Tyszkiewicz (profesor od żywienia) - „w końcu musimy iść z postępem - czyli wejść do UE” - dodał profesor. Widocznie dla pana

profesora postęp to oczywiście także kilkukrotny wzrost w ciągu ostatnich 10 lat zachorowań na niektóre postacie raka (np. jelita grubego i kości) - i wzrost dolegliwości gastrycznych. Na efekty zmian prawnych obowiązujących od 1 stycznia tego roku nie trzeba było długo czekać. Nastrzykiwarki w zakładach mięsnych, do tej pory testowane @ i pracujące na pół mocy ruszyły pełną parą. W końcu jeśli taka maszyna kosztuje 1 mln (nowych złotych) to taka inwestycja (najczęściej kredytowana) musi się szybko zwrócić. Kto więcej napompuje ten jest górą. Kto nie „nastrzykuje” ten wypada z gry. A jeśli komuś uda się nawet chwilowo nie wypaść z interesu to wkrótce po wejściu do unii wykończą go obowiązujące tam surowe przepisy sanitarne. Kolejnych utrzymujących się jeszcze na rynku wykończą odbiorcy hurtowi żądający wyrobów o długiej trwałości, ergo nasyconych mocno konserwantami i środkami bakterio i grzybobójczymi. W obecnej chwili 3 z 5 wielkich zmodernizowanych zakładów przetwórstwa mięsnego wystarczą, aby przerobić całą „masę mięsną” produkowaną w Polsce. Niezależnie ocenia się, że conajmniej 70% wszystkich zakładów mięsnych, a przede wszystkim małych i średnich nie spełni wysokich wymagań przepisów unijnych i ulegnie likwidacji. W tym momencie mogą sobie Państwo już odpowiedzieć na pytanie: Dlaczego rolnicy obecnie strajkują blokując drogi w czasie tak niedogodnym dla tego typu akcji. - Przypuszczam, że nawet rolnicy nie zdają sobie sprawy z podstawowej przyczyny, która zmusiła ich do protestów. Państwo zapewne już się domyślają. Tak - to nowe ustawodawstwo spowodowało, że obecnie z 1kg mięsa możemy otrzymać 2kg „mięsa”. A co ze skupem? - Ktoś zapyta. Oczywiście stał się dużo mniejszy (o połowę?), a ceny skupu? - Odpowiem: patrz krzywa podaży i popytu. Ot i wszystko! - A konsumenci? No oczywiście zadowoleni, że mają nowoczesną i „bezpieczną” żywność zgodną z europejskimi standardami. Dla osób nie interesujących się sprawami żywienia, a stopniowo przyzwyczajanych od około 10 lat przez hipermarkety do pompowanych sprowadzanych z UE szynek i wędlin wysokowydajnych wszystko wygląda normalnie, a nawet lepiej, bo ceny mięsa i wędlin trochę się obniżyły (10-20%) więc można sobie pozwolić na więcej. Żywność wg zapewnień stała się „zdrowsza i bezpieczniejsza” dzięki przepisom unijnym, no i malkontenci ekstra wędlinkę przecież też mogą sobie jeszcze znaleźć. Pytanie czym różni się kielbasa krakowska kosztująca 5,99 zł/kg od kielbasy krakowskiej za 25,99/kg jest już tylko retoryczne. Z różnicy mogą sobie przecież zdawać sprawę tylko jacyś wybrzydźcze o konserwatywnych upodobaniach żywieniowych. Horror? Jak dla kogo. Dla zakładów przetwórczych i handlowców to złoty interes. Mówiąc o tych sprawach optymalnym i nieoptymalnym widziałem tylko wzruszenie ramion i odpowiedź „poradziliśmy se za Hitlera, poradzimy se i tera”. Więc odpowiadam: No tak, ale Hitler nie miał telewizji, a odbiorniki radiowe, które posiadali nieliczni polacy Hitler kazał skonfiskować. Zresztą zaraz Państwu udowodnię - mówiłem, że będzie tak jak to zostało zaplanowane. Czy ktoś z Państwa poszedł by teraz do restauracji wietnamskiej lub chińskiej? - zadawałem pytanie. Oczywiście wszyscy odpowiedzieli: nie! Więc ciągnąłem dalej: wszystkie radia i telewizje podały nie dawno ze zgrozą mniej więcej taką samą informację: wykryto nielegalną ubojnię psów i kotów prowadzoną przez wietnamczyków. Po tej informacji restauracje i bary orientalne straciły 70% klientów. Pokrywa się to z liczbą 70% (wg iinnych zachodnich badań 90%) ludzi nie rozumiejących dziennika telewizyjnego w Polsce. Nikt przy tym w środkach „musowego przykazu” w związku z tą sprawą nie zadał następujących pytań:

- Czy mięso ze świeżo obitego na żywca psa mogło iść na stół Polaka-barbarzyńcy, który i tak nie doceniłby wyrefinowanego smaku tak przygotowanego mięsa (co innego jakaś ważna wschodnia persona - może boss mafii?).

- Czy mięso „dzikich” kotów i psów (znam polską rodziną dożywającą się takim mięsem - dzieci są dorodne i nie chorują) jest bardziej szkodliwe niż mięso innych dzikich zwierząt, nie mówiąc już o mięsie ze sklepu? Jaki procent całej masy mięsnej zużywanej we wszystkich orientalnych restauracjach stanowiły koty i psy z tej „wschodniej” ubojni?.

- Czy skutki takiego procederu były bardziej szkodliwe niż np. skutki podawania mózgow owiec zdechłych na scrapie, cielętom, bądź dodawanie zużytego oleju silnikowego z dioksynami do paszy dla kurczaków? Jak się to ma do innych zagrożeń jakie czyhają na Polaków każdego dnia (wypadki drogowe, rozboje, zatrucia, okaleczenia itp.).

A więc niestety dopóki nie będziemy stawiać takich pytań i starać się na nie odpowiadać będziemy skazani na „nowy wspaniały świat” ludzi chorych i kalekich - także na umyśle.

Jak Państwo myślą, czy po tym co tu przytoczyłem ktokolwiek w Polsce odważyłby się sprzedać lub kupić mięso lub jego przetwory z nielegalnego uboju po nadaniu w telewizji programu przedstawiającego straszne skutki zjedzenia chorej, ubitej krowy czy świni (bez kolczyka)? Czy po takim programie ktoś odważyłby się na nielegalną hodowlę sztuki bydła lub trzody chlewnej wiedząc, że jest to dodatkowo zagrożone wysokim mandatem? W zasadzie, każde zwierzę hodowlane od kozy i owcy poczynając miało być już z początkiem tego roku zakolczykowane i zewidencjonowane, ale nasza rozlazłość i słynne afery z przetargami na komputery, kolczyki itp. w Agencji Rynku Rolnego trochę to opóźniły. Ale spokojnie, 200 tys. fachowców głównie urzędników sprowadzonych z UE w zamian za 2 tys. lukratywnych posad w Brukseli dla naszych zasłużonych wprowadzaczy do Europy już dopilnuje, aby wszystko odbyło się zgodnie z przepisami i wymaganiami UE (dane z tygodnika Wprost 1/2003). Mysz się nie prześlizgnie, a co dopiero świnia czy krowa. Na temat wspaniałych unijnych rozporządzeń wiedzą coś nasi transportowcy, których gnębi Inspekcja Transportu Drogowego doprowadzając wiele mniejszych firm przewozowych do bankructwa ścisłym egzekwowaniem wyśrubowanych przepisów.

Na koniec na marginesie pragnę zauważyć, że te 200 tys. importowanych z unii fachowców będziemy musieli utrzymać wypłacając im „brukselskie” pensje 20-30 krotnie wyższe niż pensja odpowiadającego mu polskiego urzędnika.