

Wędlinka z Koźminka

Poza tłuszczami, pochodzenia zwierzęcego (masło, smalec, śmietana) i mięsem jako takim, najbardziej cenione przez optymalnych są wędliny. Zwłaszcza tłuste wędliny z mięsa wieprzowego. Są one wyśmienitym źródłem cennego tłuszczu i wysokowartościowego białka trudnego do zastąpienia innymi produktami.

Na pozór wydawać by się mogło, że zakup wędlin w przyzwoitym gatunku nie powinien nastroczać jakichkolwiek trudności - wszak sklepów mięsnych w Polsce, póki co, nie brakuje, a i w marketach półki pełne są wędlin i mięsnych różności. Paradoksalnie, w tym morzu obfitości sprawa nie jest taka prosta, bo wędliny oferowane nam przez współczesny przemysł mięsny są właściwie zupełnie... niejadalne! A to z kilku, zasadniczych przyczyn. Dziś znakomita większość producentów wędlin, na potęgę faszeruje swoje wyroby białkiem roślinnym, skrobią itd. A to dlatego, że ten dodatek pozwala zaoszczędzić na surowcu i nasycić wędliny wodą, którą nam potem sprzedają. Ponad to, nie wiemy tak naprawdę ile tego białka jest do wędlin dodawane i w jaki sposób można by je wliczyć do bilansu BTW. Ale to nie koniec machlojek wyczynianych przez polskich producentów. Dziś z 1 kilograma, np. szynki (i innych mięs) powstaje ok. 1,8 kg. przedmiotu (bo przecież nie jedzenia), który leży na półce w sklepie. Jakim cudem? Ano bardzo prosto. Mięso jest po prostu nasycane żelatyną, która pozwala "napchać" w nie sporo wody. Oczywiście, taki produkt jest obrzydliwy w smaku, a więc dodawane do niego są rozmaite chemiczne "polepszacze" smaku i konserwanty. Łatwo można przekonać się jak to działa przechowując taką "wędlinę" przez czas jakiś. Po pewnym okresie takie "coś" zrobi się oślizgłe i po prostu się zepsuje. Uczciwie wyprodukowane wędliny nie zepsują się nigdy. Fakt - z czasem wyschną na kamień, ale nie zgniją. Ale to jeszcze nie koniec "wyczynów" naszych producentów. Wędliny, jak sama nazwa wskazuje są - wędzone. A przynajmniej powinny być. Każdy kto kiedykolwiek coś wędził, ze zdumieniem przygląda się czerwonej barwie współczesnych kielbas. Jakkolwiek by mięsa nie wędzić - nigdy nie robi się czerwone. Brązowe, czarne nawet - tak. Czerwone - nigdy. Dziś polscy producenci używają, po prostu chemicznych płynów i proszków wędzarniczych, które dają tak osobliwy kolor i podejrzany smak. Osobną sprawą jest sama jakość surowca czyli mięsa. Świnie współczesnych ras mięsnych, hodowane na syntetycznych paszach mają mięso nie tylko niesmaczne i mało tłuste, ale też nasycone masą niekorzystnych składników chemicznych, które siłą rzeczy trafiają do naszych organizmów. Dlatego też ludzie, którzy cenią sobie smak i zdrowie, w ogóle "marketowych" wędlin nie biorą do rąk. Coraz powszechniej wyprawiają się do Niemiec gdzie praktyki stosowane przez polskich producentów są, po prostu zakazane. Coraz częściej też zaopatrują się w żywego wieprzka u znajomego gospodarza i we własnym zakresie, przerabiają go na wyśmienite wędliny. Na szczęście zaczynają powstawać małe, prywatne masarnie, z których można jadać nie tylko bezpiecznie, ale też bardzo smacznie. Niestety jest ich jeszcze zbyt mało.

A dla optymalnych mam, jak zwykle bardzo dobrą wiadomość. Mamy producentów, wędlin optymalnych "pełną gębą". Niestety, jak dotąd trudno było zdobyć ich produkty, ponieważ działają dość daleko od Poznania. Na szczęście ten stan uległ zmianie. Można już kupić wędliny optymalne, mające naszą rekomendację i przygotowane z dobrego surowca, według tradycyjnych uczciwych przepisów, przy zachowaniu wszelkich zasad żywienia optymalnego. Od niedawna, takie wędliny dostarcza do Poznania pan Wojciech Stasiak, właściciel optymalnej masarni z Koźminka. Można je sobie kupić w sklepie spożywczym przy ul. Krakowskiej 21. Mają nawet wyliczone stosowne proporcje BTW. Gorąco polecam, ale jednocześnie - ostrzegam! Kto raz ich skosztuje, nie będzie więcej chciał, wędlin wielkoprzemysłowych wziąć do ręki. A co dopiero do ust!

Mariusz Waszak