

Czy wiesz co jesz?

c.d. ze str. 1

ny (surowca, wyglądu, jego właściwości fizycznych i chemicznych). Opisywała szczegółowo wymiana stawiane poszczególne markom – np. kiełbasie śląskiej czy żywieckiej na przykład. Starą normę zastąpiono nową – PN-A-82007, która określa wymagania stawiane tylko grupom technologicznym i rodzajom. A przecież i tak tej normy producent może nie przestrzegać: nie musi bowiem prowadzić dokumentacji zużycia surowca, stosowanych środków i przypraw. Tak więc, gdy kupujemy „kiełbasę śląską” – jesteśmy pewni tylko jej nazwy. W smaku możemy się nie doszukiwać żadnych podobieństw do takiej, jaką pamiętamy, bo jej skład jest zupełnie inny.

Musimy zdać się na uczciwość producentów. My sami jako konsumenci, praktycznie nie mamy żadnych szans?

Dzięki naszym najuczciwszym przyrządom: smakowi, węchowi i dotykowi możemy jedynie zdecydować czy wyrób przypadł nam do gustu i mamy ochotę go kupić, czy nie. Jeśli w domu ocenimy, że produkt jest nieswieży, po prostu śmierz, mamy prawo zwrócić go do sklepu. Czasem sam sprzedawca nie ma informacji, że oferowany produkt nie jest odpowiedni. Jeśli są to wyroby szczelnie pakowane, w atmosferze gazów obojętnych, czy pakowane próżniowo, gdzie klient musi być czujny na prawidłowe oznakowanie, takie jak data produkcji i przydatności do spożycia. Jeśli kupujemy wędlinę krojoną po kilka plasterków, również powinniśmy zwrócić uwagę w jakich warunkach jest ona plasterkowana. Duże wielkoprzemysłowe giganty, maksymalnie obniżając cenę, robiąc zyski na wielkich ilościach sprzedawanych wyrobów gorszej jakości, za to bardzo tanich.

Male prywatne masarnie produkują mniejsze ilości wyrobów drożdżowych, za to smaczniejszych i zdecydowanie lepszych jakościowo. - Ale coś za coś - mówi Piotr Ploch. - W swojej masarni stosuje do produkcji wyrobów dobre surowce. Klient kupując te wyroby ma gwarancję jakości wędlin - ich smaku i składu. Poza tym ma pewność, że zapłacił za to, czego rzeczywiście oczekiwał, a nie za wodę czy rozcieńczone dodatki chemiczne. Jeśli ktoś stawia na jakość i dobrą renomę swoich wyrobów, na „pomopowanie” wody nie może sobie pozwolić. W obecnych czasach, klient powinien mieć prawo nabycia takich produktów, jakie chce. Problem tylko w tym, żeby miał świadomość za co płaci. Tymczasem kupując u tych dużych producentów, którzy „idą na masę” klient bardzo często jest przekonany, że płaci mało za szynkę czy poledwice - najlepszej jakości. Cena jest atrakcyjna, w smaku i z wyglądu przypomina szynkę,

ale dopiero stosowna kontrola może wykazać, że w produkcie tego dobrego mięsa właściwie jest niewiele, bo o „masie” stanowi woda i różne rozcieńczacze albo substytuty. Szynka należy do grupy technologicznej „wędzonki”. I czym może być?

Szynką – gdy ma białka nie mniej niż 16% (i mało dodanej wody; tradycyjna szynka wg receptur naszych dziadków ma ok. 20% białka), szynką wysokowodną (gdy ma nie mniej niż 14% białka (i średnią ilość dolanej wody) oraz wyrobem szynkopodobnym, gdy ma białka nie mniej niż 13% (plus woda i inne dodatki).

A jak to się ma do uczciwości i rzetelności producenta, odpowiedź pozostawiam czytelnikowi. Nie sądzę, aby z takim problemem mógł się klient spotkać w małych masarniach, gdzie dbałość o smak i jakość zawsze są na pierwszym miejscu, bo właściciel nie może sobie pozwolić na utratę dobrej opinii, co równa się utracie klientów.

Pewna pani w dużym sklepie mięsnym powiedziała mi, że ona tutaj kupuje, bo oferowane tu wyroby jej smakują i nie jest dla niej ważne jakie będą proporcje składników w wędlinach. Ważne, że cena jest niska. Jedynym i najlepszym selektorem jest rynek. To on ostatecznie decyduje o tym, jaka szynka czy kiełbasa będzie kupowana.

Choć może brzmieć to paradoksalnie, ale - jak twierdzi Piotr Ploch - ciągły i szybki postęp w dziedzinie przetwórstwa mięsnego przyczynia się także do obniżenia jakości wędlin, bo firmy liczą przede wszystkim zyski. Dlatego pragną dobre, ale też drogie mięso, w coraz większym stopniu zastępując nowoczesnymi preparatami typu błonnik pochodzenia zbożowego czy izolaty sojowe. Do solanki dodaje się chemiczne dodatki: fosforany (świetnie wiążące wodę), sproszkowane białko sojowe (żeby podnieść zawartość białka w szynce), nitytry (azotan sodu - przyspiesza peklowanie mięsa i nadaje mu świeży różowy kolor), glutaminian sodu (poprawia smak), askorbinian sodu i inne.

Ja tego nie stosuję - zastrzega się. Choć ceny moich wyrobów są nieco wyższe w porównaniu z tym produktem wielkoprzemysłowym to zapewniam swoim klientom wysoką jakość, zawsze powtarzalną, bardzo dobry smak swoich wyrobów i uczciwą recepturę, co klient na pewno docenią i dostrzegają, bo na zbyt swoich wyrobów nie mogę narzekać. Ale ci, którzy robią masową i taną produkcję mogą dziś oszczędzać dosłownie na wszystkim, zastępując naturalne procesy sztucznymi wynalazkami, podam taki przykład - mówi Piotr Ploch. W moim zakładzie wędzenie wyrobów trwa długo i odbywa się w naturalnych warunkach, według tradycyjnych receptur.

Natomiast giganty wielkoprzemysłowe stosują kąpiące wędlin w roztworze, który powoduje zmianę barwy na ciemniejszą i zapach przypominający wyroby wędzone. Podobny efekt udający za powodeniem wędzenia można uzyskać poprzez zabieg tzw. wędzenia w aerolu, gdzie spryskanie wyrobów odpowiednim preparatem, zastępuje proces wędzenia. A wszystko po to, aby i tu obniżyć koszty, skrócić cykl produkcji i nie utracić wody (czytaj wagi) przy takim „wędzeniu”. Co przy tradycyjnych i naturalnych sposobach jest niemiękkie. Faktem jest jednak, że praktycznie każdego dnia, do drzwi jego masarni pukają przedstawiciele różnych firm oferujących najnowsze zdobycze techniki: urządzenia i preparaty do nastrzykiwania, „wędzenia” i tym podobnych zabiegów. Tradycyjne receptury, wysoka jakość, to wszystko piękni brzmi - mówię więc - ale przecież interes to interes. I pytam - czy dzisiaj dobry masarz to taki, który potrafi zrobić wysokiej jakości wędlinę, czy też taki w 100 kg mięsa potrafi wmpompać 50 kg wody? I którego chętniej zatrudniłby w swojej firmie? - Zdecydowanie tego pierwszego - odpowiada. - Umiejętność zrobienia dobrych wyrobów wędliniarskich to jest sztuka, którą nielatwo i nie każdemu jest dane opanować. Po drugie: nie stosuję takich zabiegów z pompowaniem mięsa, a mnie ze 100 kg mięsa robi się ok. 90 kg szynki. Nawet nie mam stosownych urządzeń, a już nawet gdyby teoretycznie wystąpił taki dylemat, to nauczyć każdego pracownika obsługi takich nastrzykiwarek można bardzo szybko, ale wyszkolić wszechstronnego maszara, to już nie takie proste.

Sztuczne zwiększanie soczystości wędlin jeszcze niedawno było tylko wstydliwym procederem przyjętym po cichu przez wielu producentów, w granicach przyzwyczajenia. W Polsce wędliny zaczęto nastrzykiwać w roku 1975. Pierwsze urządzenia miały 20 igieł do tego celu. Powiększono w ten sposób wagę najlepszych wędlin o ok. 20 proc. Prawdziwy wysiłek zaczął się pod koniec lat 90-tych, kiedy to znacznie złądzono polskie normy regulujące skład produktów spożywczych, a jednocześnie na rynku pojawiły się nowoczesne maszyny nastrzykujące, liczące i 200 igieł i mające głowice do nacinięcia mięśni, dzięki czemu solanka rozchodzi się równomiernie. „Pompowanie” mięsa w polskich zakładach przyjęło formę wysięgu rynki producentami. Dziś na rynku panuje wolnoamerykańska. Ilości wody w wędlinie ogranicza jedynie jakość sprzętu oraz wytrzymałość mięsa ostatnio, okrzykiem mody są maszyny, które dzięki elastycznemu igłom omijającym kość, potrafią napompować półtusze tuż po uboju.

Piotr Koszyk

Strzelali w dziesiątkę

Kto ma pewną rękę i niezawodne oko? Kto lepiej strzela?

O tym mogli się przekonać zawodnicy rywalizujący w konkursach II Międzypowiatowego Turnieju Strzeleckiego - Farska Kolonia 2004. W szranki stanęli strażacy ochotnicy i zawodowi oraz samorządowcy z terenu powiatu strzeleckiego i gliwickiego - 86 zawodników w 32 drużynach.

Wśród drużyn OSP największą ilość punktów wystrzelały i trzy pierwsze miejsca zajęły kolejno: OSP Strzelce Opolskie, OSP Paniówki i OSP Łąki Koziełskie.

W kategorii samorządowców lepsza od naszego zespołu okazała się drużyna reprezentująca Starostwo Powiatowe w Gliwicach, podobnie jak w ZP Zw. OSP RP, w których gliwickim wyprzedzili w punktacji ZP Zw. OSP RP w Strzelcach Opolskich.

W ciągu trzech kwartałów na naszym terenie doszło do 53 wypadków, w których 11 osób zginęło, a 50 zostało rannych

Niebezpiecznie na drogach powiatu

W Polsce ciągle zbyt wiele osób ginie w wypadkach na drogach. Podobną ocenę można wydać na podstawie statystyk powiatowych.

Wprawdzie w ciągu minionych 9 miesięcy ilość wypadków zmniejszyła się o 14,5% w stosunku do analogicznego okresu roku ubiegłego i w tych 53 zdarzeniach zginęło o 27% mniej osób niż rok temu, to jednak jest to o 11 ofiar śmiertelnych za dużo - mówi st. asp. Sławomir Nowak z Sekcji Ruchu Drogowego strzeleckiej Komendy Powiatowej policji. - Zwiększyła się natomiast ilość kolizji - statystyki policyjne odnowały ich 480, co stanowi wzrost o prawie 18 procent w stosunku do takiego samego okresu w 2003 r. Najwięcej wypadków w omawianym okresie wydarzyło się w gminie Strzelce Opolskie - 19 (trzy ofiary śmiertelne), dołącznie tyle samo, ile w poprzednim roku. Gdyby doliczyć do tego kolizje - oakałoby się, że do połowy wszystkich zdarzeń drogowych dochodzi właśnie tutaj. I trzeba przyznać, że ten teren jest najniebezpieczniejszy w całym powiecie. Przyczyny są jasne: to właśnie na terenie gminy Strzelce mieszka najwięcej osób, tu panuje duży ruch - zarówno pieszych, jak i pojazdów, choć nie mówię wyłącznie o samochodach. Z kolei do największej ilości najbardziej tragicznych w skutkach wypadków doszło w gminie Ujazd: tu od początku roku w 9 wypadkach (cztery z nich na autostradzie) zginęło 5 osób. Na kolejnym niechlubnym miejscu plasuje się gmina Zawadzkie. Na drogach pozostałych gmin naszego powiatu, czyli w Izbicku, Jemielnicy i Kolonowskim, nie zginął na szczęście nikt.

Wrzesień było jednym z najgorszych miesięcy. W 9 wypadkach (więcej o 28,6% niż rok temu) zginęły 3 osoby, a 7 zostało rannych. W tym samym miesiącu doszło do 47 kolizji drogowych i na szczęście było ich mniej

Z kolei rywalizację zespołów reprezentujących Komdy Powiatowe Państwowych Straży Pożarnych wygrał strażacy ze Strzelce Op.

W kategorii drużyn MDP pierwsze miejsce zajęła OSP Paniówki, drugie - OSP Łąki Koziełskie, a trzecie OSP Widów.

Oprócz konkurencji zespołów wyrogozowano indywidualnie.

W strzelaniu z KBKS najlepszy okazał się Jan Góra (OSP Łąki Koziełskie), a za nim - z jednakową ilością punktów - uplasowali się: Jan Bytomski (OPS Rozmierka) i Ireneusz Gołbowski (OSP Strzelce Opolskie). Natomiast w strzelaniu z pistoletu zwyciężył Krystian Kiełbasa ze Starostwa Powiatowego w Gliwicach, na drugim miejscu uplasował się Andrzej Karaśński z tej samej reprezentacji, a na trzecim - Jan Bogusz z Zarządu Powiatowego Związku OSP RP w Strzelcach Opolskich.

Ważnym wydarzeniem było również w październiku - mówi st. asp. S. Nowak.

Nadąl przyczyną wielu zdarzeń drogowych - zarówno wypadków, jak i kolizji - jest alkohol. Rekordzista (zatrzymany w Strzelcach Opolskich po uderzeniu samochodem w słupki przy jezdni) miał 3,85 promila we krwi! Oznacza to - dopowiada S. Nowak - że ten kierowca pił co najmniej od dwóch dni. Najbardziej niefrasobliwa pod względem siadania za kierownicę po alkoholu jest grupa kierowców w wieku 25 - 39 lat. W ciągu minionego okresu zatrzymano ich aż 12, ale i młodszy nie mają raczej zahamowań przed jazdą „po użyciu”.

Szkoda, że na trzeźwo tak rzadko pamiętają, że siadając za kółkiem w takim stanie stają się potencjalnymi zabójcami.

Najświeższym przykładem tego może być wypadek na drodze z Krośnicy do Dańca, do którego doszło w nocy z soboty na niedzielę (z 9 na 10 października). Trójka młodych ludzi - 21 chłopów i dziewczyna (wszyscy do 21 lat) wracając z dyskoteki - uderzyła samochodem w drzewo. Wszyscy byli nietrzeźwi.

Dużo większą brawurą „popisał” się kierowca jadący z 2 na 3 października autostradą od strony Gliwic. Po sygnale od jednego z kierowców, który zgłosił policji, że jedzie za balansującym po całej drodze samochodem - na trasę wyruszyły patrol - opowiada S. Nowak. Kierowca nie reagował na sygnały policji. Po pościgu i zatrzymaniu na rogu koło cmentarza w Strzelcach Op. był agresywny wobec funkcjonariuszy i odmówił dmuchania w alkomat. Policjanci jednak zdecydowali o pobraniu krwi do zbadania zawartości alkoholu. Na wyniki jeszcze czekamy - mówi S. Nowak - ale raczej jest pewne, że winnik nie będzie pozytywny dla kierowcy. Tym razem kierowca wcale nie był młody - miał ok. 60 lat.

Od początku października cała opolska policja prowadzi akcję „Piratom stop”. Pamiętajmy o tym.

m.g.

Angielski trochę inaczej

Po południu 17 września w Gimnazjum z Oddziałami Dwujęzycznymi w Strzelcach Opolskich odbyła się prezentacja przetłumaczonej na język angielski przez uczniów klasy IIIa bajki „Stara Matka Zima”. To druga z zarazem ostatnia bajka przygotowana w ramach projektu „Angielski w świecie bajek”, realizowanego w klasie gimnazjalnej o rozszerzonym nauczaniu języka angielskiego w ciągu ubiegłego roku szkolnego.

Zasadniczym celem projektu było propagowanie języka angielskiego poprzez twórczą z nim zabawę. Dokładnie rzecz ujmując, uczniowie w grupach 3 - 4 osobowych pracowali nad własnym przekładem z języka polskiego na język angielski popularnych bajek.

Każdy zespół kończył swoją pracę „wydaniem” własnej wersji książkowej, którą uczniowie ilustrowali przy wykorzystaniu dostępnych technik. I tak jak to w życiu i na prawdziwym rynku bywa, tyle ich było autorów, tyle było różnych wersji językowej, każdej równie ciekawej i godnej uwagi. Wybrana przez cały zespół jedną powagę przygotowywano w wersji scenicznej z myślą o rodzicach uczniów, którzy chętnie i z zapartym tchem śledzili losy bohaterów kreowanych przez ich dzieci. Dodatkową atrakcją był fakt, iż bajkę wystawiano w języku angielskim, dając tym samym rodzicom szansę usłyszenia ich dzieci mówiących w obym języku.

Katarzyna Kozłowska

Lekkoatletki z Zawadzkiego na podium

W Licealiadzie startowało 14 zespołów. Drużyna żeńska liczyła 12 zawodniczek, męska 15 zawodników. Wyniki uzyskane w danej konkurencji przeliczane są na punkty według tabel lekkoatletycznych. Na wynik drużyny składa się suma punktów 10 najlepszych wyników wśród dziewcząt i 12 wyników wśród chłopców.

W wojewódzkich zawodach lekkoatletycznych szkół ponadgimnazjalnych rozegranych w Namysłowie Zespół Szkół Zawadzkiego w Zawadzkiem zajął III miejsce. Stało się tak dzięki zdobytym 512 punktem przez 12-osobowy zespół dziewczyn.

Najlepszymi wynikami z tej dwunastki mogą poszczycić się: zwyciężczyni biegu na 100 m Justyna Padus i Karolina Polaczek, która zajęła w tej konkurencji II miejsce. W 100 m przez płotki I najszybsza była Grażyna Imielowska, w biegu na 800 m - Weronika Stryczek.

Również w sztafecie 4 x 100 m reprezentantki ZSZ w Zawadzkiem nie miały sobie równych. Skład zwycięskiej sztafety to G. Imielowska, K. Polaczek, M. Imielowska i J. Padus. Trzecie miejsce w skoku w dal uzyskała Agnieszka Staś, a 5 w pchnięciu kulą - Agnieszka Łyskawa. Reprezentacja Liceum Ogólnokształcącego im. Mieszka I w Zawadzkiem zajęła 4 miejsce w kategorii dziewcząt (startowało 12 dziewcząt) i 7 miejsce w kategorii chłopców (drużyna liczyła 15 zawodników).