

KTO NAS TAK URZĄDZIŁ? (1)

tekst: Józef Wasilik
tel. 032 4316310
e-mail: jzef.wasilik@neostrada.pl

Jak wykryć zdrowe spośród smacznego?

*Trzeba odróżniać złe od dobrego.
Aby to umieć, trzeba jeść zdrowo.
To zapętlenie! To trafne słowo.*

Nasza ludzka radosna twórczość dietetyczna może być okazją do zastanowienia się dla zwolenników rozszerzenia ewolucji roślin i zwierząt także na człowieka.

Czy ktoś widział, żeby jakieś zwierzę odgryzało i odrzucało skórki z jabłka, pomidora, ziarna pszenicy, albo żeby poddawało swoje jądło obróbce termicznej choćby tylko przez ogrzewanie? My dokonujemy podobnych i wielu innych zabiegów na naszej żywności. Na pytanie dlaczego wszystko usmaczniamy, odpowiedź jedną mamy: W przeciwieństwie do zwierząt, lubimy smacznie zjeść. Czy tak jest? Wrócimy do tego w części: *Skąd się wzięła łasuch?* (niżej).

Nauka swoje...

Kto dziś przejmuje się teorią „całości pokarmowej” dr Bircher-Brennera, według której w najbardziej zewnętrznej warstwie ziarna, tuż pod skórką, znajdują się witaminy z grupy B, sole mineralne, białka i tłuszcze, a wewnątrz ziarna wypełnione jest czystym węglowodanem? Kto myśli o tych tubylcach z wyspy Tristan da Cunha, z Hawajów i Wysp Japońskich, którzy w końcu XIX wieku „uszlachetnieni” przez białych cukrem, białym ryżem, i takąż mąką masowo chorowali na reumatyzm, próchnicę zębów, nerwobóle, obrzęki i niewydolność krążenia?

Czy wiemy że, według wspomnianego lekarza-dietetyka, w wysokiej temperaturze ginie większość witamin, giną fermenty (enzymy), a białka, tłuszcze i węglowodany zostają w wysokim stopniu zdenaturowane, przy czym ich cechy fizyko-chemiczne i elektryczne ulegają głębokim zmianom nieobojętym dla ustroju człowieka.

Wymowne jest doświadczenie Mac Carrisona, który karmił grupę pojmanych małp normalnie zjadanych przez nie pokarmami, ale poddanych uprzedniemu długotrwałemu gotowaniu. Wszystkie te małpy zdechły przed upływem 3 miesięcy w osłabieniu i zaburzeniach żołądka i jelit.

Powyższe zaczerpnąłem z pracy niezującej już doc. dr med. Kingi Wiśniewskiej-Roszkowskiej *Medycyna w walce ze starością*. Nie szukałem czegoś bardziej modnego, ale przecież budowa ziarna i skutki termicznej obróbki potraw to zjawiska ponadczasowe.

... a my swoje.

*Łapczywie i pożądliwie
Kochał się Adaś w pieczywie.
Na myśl nie przyszedł mu wątek,
Że miły złego poczętek*

Płatki zbożowe z ziaren nie obdzieranych ze skórki, nie srutowanych, nie polerowanych; płatki nie pasteryzowane, nie stabilizowane hydrotermicznie, a takie, z jakich dr Bircher-Brenner robił słynne surówki „mądrości” i „piękności”, to obecnie taka rzadkość, że trudno je znaleźć bez detektywa. Według nas ziarna zbóż muszą być pozbawione części zewnętrznej, a z białej (pytlowej) mąki wypieka się smakowite bułeczki, chlebki, ciasta, ciastka, ciasteczka, i wyrabia się makarony, kluski, pierogi, pizze itd. itp. i in. Na pozór wydawałoby się, że można po prostu zjeść sałatę, cebulę, czosnek, pomidor, por, orzechy, olej, śmietanę, lecz wybitne kucharki i dietetyczki wyczuwają skąd wieje wiatr i nie sprzeciwiają się gustom konsumentów. Gotujemy, smażyemy i pieczemy nawet to, co z pewnością jest jadalne na surowo. Im dłużej obrabiamy potrawę termicznie, tym uchodzi ona za smaczniejszą.

Można przyzwyczaić się stopniowo do jedzenia wielu produktów na surowo. Tatarzy jadali kiedyś nawet mięso na surowo. My, przeciwnie, przyzwyczajamy się do jedzenia prawie wszystkiego dopiero po obróbce termicznej. Z czasem szkodzi nam nawet surowe, obrane ze skórki, jabłko.

Mamy czegośmy chcieli

Żyjący z nami, smakoszami, w symbiozie realizatorzy świętego prawa własności w mig pojęli, ile można zarobić na naszej słabości do smakołyków. Uruchomili niezwłocznie szeroki asortyment produktów, nazwijmy to, spożywczych. Dla każdego coś miłego: dla zaciekawionych nadkwaśnością żołądka, zgagą, zaparciami i biegunkami; dla wypróbowujących próchnicę, reumatyzm i niewydolność krążenia; dla interesujących się leczeniem cukrzycy, miażdżycy i nadwagi; dla zafascynowanych bulimią i anoreksją.

Producenci przysmaków umieli przekonać do swoich reklam środki przekazu.

Łącząc przyjemne z pożytecznym, zorganizowali ponadto produkcję i dystrybucję medykamentów pozwalających czasowo zmniejszać dolegliwości, jakich można nabawić się od rarytasów.

Dla tych, których dotknęło zbyt wiele przypadłości do tego stopnia, że nie można już tego znieść, przewidziano specyfiki znieczulające.

Skąd się wzięła łasuch?

*Pewien łąsy uczony wciął chrupki, batony.
Gdy z czasem obrósł w sadło, zwątpienie go dopadło.
Ja, ewolucji twór, mam dźwigać sadła wór?
Cóż to za feralny dobór naturalny?*

Czy to prawda, że w przeciwieństwie do zwierząt lubimy smacznie zjeść? Nie odkryję Ameryki mówiąc, że one też to lubią.

Koń zawsze chętnie zje kostkę cukru, chociaż dzięki ko- nie cukru nie znały. Komendant w *Moich pierwszych bojach* pisał: *Kasztanka wyciągała swój łysy łeb szukając w moich dłoniach chleba.*

Niejeden kot, wracając z nocnego polowania na myszy, delikatnie miauczy dopominając się o miseczkę mleka, chociaż w przyrodzie dorosłe ssaki nigdy nie żywią się mlekiem.

Niejeden pies, gdy wyczuje, że w barku są ciasteczka, podchodzi tam, staje na tylnych łapach i dopóty cicho skomli, aż dostanie to czego chce. To zwierzę mięsożerne, a jednak miewa popęd do jedzenia ciasteczek.

Dziki ptactwo ochoczo zjada namoczone lub pokruszone białe bułeczki z pytłowej mąki, wykładane przez starsze panie. Podobną chęć do przysmaków demonstruje ptactwo wodne i ryby, mimo iż podobny pokarm jest nieznany w naturalnej przyrodzie.

Niedźwiedź dołoży wielu starań, aby dostać się do miodu w jakimś ulu. Ma chętkę do słodczy.

Zastawia, dlaczego zwierzęta karmione smakołykami mają skłonność do zapadania na takie choroby, jakie atakują ludzi.

Z powyższych przesłanek wysnuwam wniosek, że i my, i zwierzęta mamy popęd do spożywania smakołyków. Instykt podobny, inteligencja różna. Ten instykt smaku zwierzęta mają zapewne od dawien dawna. A my? Też od dawna. Najpewniej mieliśmy go zanim staliśmy się ludźmi. Czy to dziwne? Przepraszam czytelników o delikatnej psychice. Pozwolę sobie na brutalną szczerość. Choć to wielki wstyd, ale my, ludzie, mamy około 97 – 98% genów identycznych z genami pewnego zwierzęcia, nawet, jeśli jesteśmy duchownymi, artystami, czy profesorami. Te pozostałe 2 – 3% genów „nieziemskich” musiało pójść na likwidację futra, na długie włosy na głowie (nie dotyczy pewnej grupy ludzi), na przekształcenie tylnych rąk w stopy, na skrócenie kłów i wydelikacenie uzębienia, na zmiany w budowie kończyn i ich palców, na przebudowę szkieletu umożliwiającą chód w postawie pionowej wyprostnej, na zmiany (zapewne w okolicach krtani) umożliwiające mówienie i śpiewanie, wreszcie – *last but not least* – na rozbudowanie czaszki oraz zwiększenie i pofałdowanie mózgu. Zapomniałem napomknąć o ustetycznieniu postaci, jakby na czyjś nieznany na Ziemi wzór.

Krzyk rozpacz

*Instykt inteligencję ucapił za potencję.
Gdy już ją w łapach miał, robił z nią to co chciał.*

Ludzie złoci! Powiedzcie, co z nami zrobiono? Czy nieprawdopodobnie wysoką, niespotykaną w ewolucji zwierząt, inteligencję (u takich ludzi jak my, średni iloraz inteligencji wynosi 100) dano nam po to, aby ona została podporządkowana naszym naturalnym, zwierzęcym popędom?

cdn.



III Ogólnopolski Tydzień Wegetarianizmu 2007

Do udziału w III OTW 2007, który organizuje Empatia wspólnie z fundacją Viva!, zgłosili się już ludzie z ponad 80 miast. Organizatorzy czekają na kolejne zgłoszenia. Tydzień Wegetarianizmu jest największą w Polsce akcją promocji sposobu życia bez okrucieństwa. Jak co roku uczestnicy dzielą się z innymi radością i smakiem bycia wege. Akcja odbędzie się w dniach 14 - 20.5.2007. Im wcześniej się zdecydujecie, tym bardziej ułatwicie pracę przy organizacji imprezy.

Zapisujcie się poprzez formularz na stronie www.wegetydzien.pl/zapisy.php - otrzymacie materiały, które będziecie mogli wykorzystać podczas akcji. Materiały są darmowe. Ich druk i wysyłka nie są jednak tanie, więc przy zamawianiu dużych ilości ulotek rozważcie wsparcie Empatii symboliczną wpłatą. Numer konta znajdziecie na stronie empatia.pl/str.php?dz=73 Jeśli macie jakieś pytania, piszcie na adres wege@empatia.pl