

**„Új Széchenyi Terv Gyógyító Magyarország Szakmai Konzultációját”.**

**Programszervező:**

*Nemzetgazdasági Minisztérium, Gazdaságfejlesztésért felelős helyettes államtitkársága*

**Téma:**

*Egészséges ételek témában.*

**Időpont:**

*2010. szeptember 24. (péntek) 9.30 óra-12:00 óra*

**Helyszín:**

*Danubius Hotel Gellért, Gobelin terem  
1111 Budapest, Szent Gellért tér 1.*

**Egészséges ételek?**

**Tisztelt Hölgyeim, Uraim, helyettes Államtitkár úr, kedves Kollegák!**

„Az emberek nagy része igyekszik egészségesen étkezni, ami azonban nem mindig sikerül. Magyarországon legtöbben az egészséges élelmiszerek magas árában látják ennek az akadályát.

Az emberek többsége azért nem eszik mindig egészséges élelmiszert, mert olyat akar fogyasztani, ami jól esik a számára, azért, hogy kényeztesse magát. Egyebek között ezt tárta fel a Nielsen piackutató vállalat 55 országban, köztük hazánkban, több mint 27 ezer fogyasztó megkérdezésével folytatott felmérése.

**Egészséges étkezés - A következő állításokkal egyetértők aránya (%) „Azért nem étkezem mindig egészségesen, mert ...”**

Állítás	Magyarország	Nemzetközi átlag
...túl drága lenne	54	35
...kényeztetem magam, azt is eszem, ami ízlik és jól esik	48	44
...kevés az időm	38	36
...az egészséges élelmiszerek kínálata nem kielégítő	22	21
...az egészséges élelmiszer nem ízlik annyira	17	24
...nem tudom, melyik élelmiszer egészséges, és melyik nem	14	20

Forrás: Nielsen



Régióinkban az akadályok közül, a magyarokhoz hasonlóan a csehek és horvátok is az egészséges élelmiszerek magas árát említették legtöbbször. A kényeztetés, a finom ízek preferálása áll első helyen az osztrákoknál és az ukránoknál; arányuk keleti szomszédunknál 60 százalék. Időhiányt neveztek meg legnagyobb arányban a lengyelek. A románoknál pedig az egészséges élelmiszerek nem kielégítő választéka kapta a legtöbb említést.

A megkérdezettek egy része még a szegénységre és a gasztronómiai műveletlenségre is hivatkozott.

A magyar lakosság közel 15 % - a jelezte, hogy nem tudja melyik élelmiszer az egészséges és melyik nem. Az élelmiszer bizalmi termék. Vajon tudják az emberek, hogy mit esznek és, hogy milyen alapanyagokból főzik az ételeket?”

„A szupermarketek húspultjait szemlélve talán meg sem fordul a fejünkben, mi mindenben mennek keresztül a nyersanyagok, mígnem gusztusos külsejű, hetekig

eltartható felvágottak, kolbászok, és húsok formájában kosarunkba, majd tányérunkra kerülnek.

Ma már tudjuk, hogy a hússal és húskészítményekkel kapcsolatban számtalan veszély felmerülhet. **A kockázatokat hatékonyan csökkenthetjük, ha mellőzzük a feldolgozott készítmények (felvágottak, kolbászok, kenőmájasok stb.) fogyasztását, illetve fokozottan ellenőrzött, vagy bio termékeket vásárolunk.**”

*Felhasznált források: Tani-tani folyóirat (tt.aula.info.hu)*

Sajnos a mai napig nem tudhatjuk meg, hogy a húsok honnan származnak, jó esetben csak a feldolgozó vágóhid neve található meg a címkén. Arra reményünk sincs, hogy megtudhassuk, hol, milyen körülmények között tartották, hogyan táplálták őket.

**Érdeemes pár szót ejteni más élelmiszerekről is, például az eper és a fűrészpör virágzó kapcsolatáról**

„Az eper fantasztikus gyümölcs! Önmagában, tejszínhabbal, fagylaltban, öntetként, vaníliapudingos palacsintában isteni finom, és mint a természet friss teremtménye egészséges is.

És hát az epres joghurt, eperfagyi – kiváló ételek! **Vagy mégsem?**

A világ teljes epertermése az Egyesült Államok-beli fogyasztói igényeknek kb. 5 %-ának fedezésére lenne elég. Másnak már nem maradna egy falat sem.

Nekünk, magyaroknak sem!

Mi következik ebből?

Lehet, hogy az epres joghurtban nincs is eper?

De akkor mi van benne?

**Talán ismerik Hans-Ulrich Grimm: A leves hazudik** című könyvét (*kiadó: kétezeregy kiadó, Piliscsaba*) a következő idézetek innen származnak:

A bajor tejnagyüzem, a Müller minőségi ellenőre állítja: képtelenség lenne mesterséges aromák nélkül előállítani az eperjoghurtot.

Az ipar, amely tulajdonképpen hasznos termékeket állít elő, minden energiáját arra fordítja, hogy eltávolítsa termékeiből a hasznosat, a tápanyagokat. Tengernyi szabadalmat nyújtanak be olyan élelmiszerekre, amelyek annyira feleslegesek, hogy a szervezetnek egyáltalán nincs is szüksége rájuk. Imitált élelmiszerek, kalóriaszegények, zsír- és fehérjementesek. Az imitált élelmiszerek e fajtájának olyan élelmiszerekből kell állnia, amelyek semmilyen tápértékkel nem rendelkeznek, kizárólag az evés élvezetét teszik korlátlanul lehetővé. Bizonyos szempontból a levegő is étel. A levegőhöz már csak az illúzió hiányzik. És erről gondoskodik az íz. Az íz nyújtja azt a segítséget, amelynek révén a vevő a tulajdonképpen haszontalan készítményeket mégis megveszi.

**A fűrészpor például az emberi táplálkozás számára mindeddig elérhetetlennek tűnt, alapanyagként csak a pozdorjalapok készítésére volt használatos.**

A Haarmann & Reimernél a **fűrészporból eperaromát** állítanak elő. (A pontos eljárás természetesen titkos. Mivel azonban az ízmérnökök is büszkék a maguk találmányaira, a holzmindenki urak egyike elárulja az eljárást.) Veszünk egy kis fűrészport, pontosabban ausztrál fűrészport. Elkeverjük alkohollal, vízzel és néhány egyéb összetevővel. Mindezt egy kicsit főzni kell, és hamarosan kellemes, természetes eperaromát kapunk. Kicsit megváltoztatott receptúrával a fűrészpor málnaaromaként is szolgálhat, képes azonban akár a kakaóra, a csokoládéra vagy a vaníliára is megtévesztően hasonlítani.

A Nestlé egyik leányvállalatnál például mogyorómaradékot és búzasikért vesznek, majd hozzáöntenek sósavat és nátronlúgot. A készítmény lehet szalámi- vagy disznóhús ízű, üvegekbe töltik, és mint íz helyettesítőt adják el.

A búzából tehát kivonják a sikért, ezért nem tudnak a háziasszonyok a bolti lisztből kenyeret sütni.

Az új alapanyagok keresése közben az amerikai konzern, a Procter & Gamble minden kreativitását latba vetve az emberi fogyasztásra alkalmassá tette a mindeddig csak alsónadrágok és trikók előállítására használt **pamutot**. A növény rostjai ugyanis a kenyérben rostos anyagként szolgálhatnak. Ez azután kalóriaszegénynek számít, ami ugye különösen egészséges.

A **citromsavat** például, amely a legfontosabb íz anyagok egyike többek között a frissítő italokban, mint a Cola is -, ma szinte kizárólag penészgombák és talajbaktériumok váladékából nyerik.

Ki akarna a gyárakban nehéz munkával citromot facsarni, amikor egy bacillus vagy penészgomba sokkal takarékosabban kiköpi vagy kibocsátja a friss savat. Az elfogyasztott élelmiszerek egyharmadát enzimek és mikroorganizmusok segítségével állítják, elő írja a német kormány Táplálkozási Jelentése már 1992-ben.

Némely **füstölt sonka** különleges finomságnak számít, a füstölt lazac egyenesen ingyencségnek. Az ilyen füstölt áru meglehetősen drága a körülményes füstölési eljárás miatt. Elmés vállalkozók ezért azzal az ötlettel álltak elő, hogy a füstölést egyszerűen el lehetne hagyni, és helyette a zuhanyt alkalmazni, az alárut pedig jó drágán eladni.

A **“füstölt lazac”** nincs megfüstölve, nem tartható el tovább, de olyan az íze, mintha.

Hatalmas gyárakat építettek, amelyekben fa koksizódik, vagy különböző vegyi anyagokat kevernek össze, hogy olyan ízük legyen, mintha. Hatalmas kamionok szállítják a folyékony füstöt, mint a fűtőolajat.

A **Knorr Tyúkhúsleves** csigatésztával nevű terméke 2 gramm szárított tyúkot tartalmaz, granulátum formájában. Ez nem több mint 7 gramm eredeti tyúknak felel meg. Természetesen nincs a világnak olyan szakácsa, aki ebből tyúk ízt tudna varázsolni négy tányér leveshez. A Knorr képes erre egy gramm aromával, a gyári ízzel.

A **Maggi** is hasonlóképpen csinálja. Az úgynevezett Marhahúslevesbe literenként 2,3 gramm marhahússziradék és minimum 670 milligramm húskivonat kerül. Tulajdonképpen túlzás a készítményt az elenyésző mennyiségű, milligrammos nagyságrendű húskivonat után elnevezni.

### **Édesítőszer**

Azt, hogy az édesítőszer hízalnak, az állatkísérletekben azok a dán és holland malacok is bizonyították, amelyek az aromák mellé az édes kiegészítőket is eheték.

Az Amerikai Rák Társaság 80.000 hölgyet átfogó vizsgálatánál úgy találta, hogy azok a résztvevők, akik édesítőszer fogyasztottak, jobban híztak, mint azok, akik cukorral édesítettek.

A **csokoládépuddingot** legalábbis részben hasonló összetevőkből keverik össze, mint a kutyaeledelt.

A **csemegebor** ugyanazoknak az összetevőknek köszönheti zamatát, mint a szájöblítő.

Dél-koreában már bemutatták, hogy kizárólag mesterséges kémiai alapanyagok felhasználásával hogyan gyártják kínai élelmiszercégek a hamisított műtoját.

Sajnos az emberiség az édes életet előállító mérnökök és szabadalmi jogászok karmai közé került. Bár az élet még esetleg édes, de már egyáltalán nem mulatságos. Az édes pedig csak pusztán illúzió, minden alap nélkül. „

*(Forrás: Feb 8th, 2008 by Ízbolygó)*

**Vajon ezek ismeretében igaz még ma is a római közmondás:**

**„Mond meg, hogy mit eszel és én kitalálom ki vagy.”**

**Sajnos nem igaz. Nem igaz, mert már nem tudjuk, hogy mit eszünk.**

Nem szeretném túldramatizálni a helyzetet, de ha nem változtatunk a ránk kényszerített táplálkozásunkon, akkor szép lassan halálra fogjuk enni magunkat.

**Hölgyeim, Uraim, Kedves Kollegáim!**

Nincs más választásunk, mint hogy leállítsuk ezt az emberiségre káros folyamatot.

A magyar vendéglátás alapanyag ellátását új alapokra kell helyezni.

Létre kell hozni az Európában már több helyen, évtizedek óta jól működő 0 gyűrűs termelői rendszert, ki kell dolgozni az ehhez kapcsolódó pénzügyi támogató rendszert, létre kell hozni a jó magyar mezőgazdasági alapanyagok garantált felvevőpiacát.

Újra kell indítani a csírájában még létező háztáji gazdaságokat, irányított, zárt technológiát kell működtetni, folyamatos ellenőrzés mellett.

Ki kell alakítani azt a szervezeti struktúrát, amely összefogja az egymástól elszigetelt gazdákat, és koordinálja a tevékenységüket.

A magyar vendéglátásnak a 0 gyűrűs termelői rendszer kereteiben, meg kell találni a hiteles, garantált beltartalmi értékkel bíró termékeket előállító termelőket.

Létre kell hozni, és meg kell különböztetni az őstermelői piacokat a jelenlegi piaci rendszertől, melyben őstermelőként kiskereskedők árulják a nagyvilágban megtermelt tömegélelmiszereket.

A magyar vendéglátásnak ki kell mondania, hogy milyen termékekre van szüksége.

Az élelmezéstudománnyal foglalkozó szakembereknek meg kell tudni mondani, hogy milyen táplálékbevitellel, milyen élettani körülmények között kell nevelni az állatokat, mikor, milyen célból, és milyen módszerekkel kell feldolgozni.

Az állatokat felhasználásuk szerint kell megkülönböztetni, e szerint kell táplálni, e szerint kell levágni és forgalomba hozni.

A lehető legrövidebb időn belül el kell érni, hogy a hiteles magyar mezőgazdasági termékek adják a magyar vendéglátás meghatározó alapanyagait.

Mindezek érdekében a Nemzetgazdasági Minisztériumnak létre kell hoznia azt a szakmai stábot, mely elindítja, és koordinálja a többi érintett szaktárcával ezt a munkát.

**Köszönöm a figyelmüket!**



**Háber Tamás**  
Vendéglátás szakértő  
MVI elnök