

Przystanek trzeci: kuchnia i spiżarka

Dzisiaj miejscem naszego postoju jest kuchnia. To miejsce jest niewielkim wprowadzeniem, ale bardzo ważnym królestwem, w którym absolutną władzę sprawują kobiety. Mężczyźni, jeśli ich tam spotkamy, pełnią rolę służebną. Zdarzają się jednak wyjątki.

Bardzo ważnym i nieodzownym wyposażeniem każdej kuchni, w której przygotowuje się posiłki, jest piec. Nawet najlepsza gospodyni nie zrobi nic bez pieca, na którym i w którym dokonują się skomplikowane procesy gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia tego, co mamy spożyć, żeby było nie tylko zjadliwe, ale i smaczne. Zanim pójdziemy do jadalni, aby zasiąść do stołu i spożyć przygotowany posiłek na piecu i w piecu dokonują się istne cuda, których zapach na długo przed posiłkiem unosi się po całym domu a nawet poza nim i pobudza nasz apetyt i ochotę do jedzenia.

Innym ważnym i nieodzownym wyposażeniem kuchni jest specjalny, zazwyczaj pojemny mebel zwany powszechnie kredensem, w którym schowane są talerze, szklanki, filiżanki, miski i półmiski, garnki, pokrywki, rondle, patelnie i różne podręczne przyrządy służące do ucierania, mieszania, rozdrabniania, wałkowania, krojenia tego wszystkiego, co potem odpowiednio przyrządzone znajdzie się na naszym talerzu. Tak! Kuchnia to naprawdę małe, ale bogate i ciekawe królestwo.

W każdej kuchni znajdziemy też niepozorne i starannie skrywane miejsce, o którym niestety rzadko się mówi i niechętnie wspomina. To pojemnik lub kubek na odpadki. Pisze: niestety, ponieważ jest to jedyne miejsce, w którym pożywienia być nie powinno. A zazwyczaj jest i to w sporej ilości: niedojedzone odpadki - świadectwo łakomstwa, które było większe od potrzeby, głodu i możliwości. Bo zwykle jest tak, że nienasycone oczy potrafią zjeść o wiele więcej niż może przyjąć żołądek. Czy zdajemy sobie sprawę z tego, ile nie zjedzonego, przeterminowanego i zepsutego pożywienia wyrzucana jest najpierw do podręcznego, potem do zbiorowego kubła na śmieci i wywożone na wysypisko?

Obliczono, że tylko w naszym kraju na śmietniska wyrzuca się 5 milionów ton, czyli pięć miliardów kilogramów żywności. Tylko w jednym i to nie największym kraju. A na całym świecie? Oblicza się, że na całym świecie rocznie marnuje się około 15 miliardów ton. To wydaje się niepojęte, bo ilość marnowanej żywności ma wymiar niemal kosmiczny. I pomyśleć, że w tym samym czasie co kilka sekund ktoś umiera z głodu. A zazwyczaj są to dzieci, którym zrozpaczona matka nie była w stanie dać czegokolwiek do jedzenia. Dzieci umierające z głodu mają wprawdzie ogromne brzuszki, ale nie z obżarstwa.

Wniosek z zatrzymania się na tej stacji naszej wyprawy jest taki, że najlepiej kupować świeże towary w sklepie i to tylko w takiej ilości, jaka jest potrzebna na bieżące potrzeby. To jest najlepszy sposób na zmniejszenie ilości jedzenia, które nadaje się tylko do wyrzucenia.

A drugi wniosek jest taki, żebyśmy przed i po jedzeniu pamiętali, że jedzenie jest darem Bożym i z wdzięcznością dziękowali Mu za dostatek pożywienia i za to, że nie znamy uczucia głodu; a także umieli przepraszać za grzechy obżarstwa i marnotrawstwa chleba naszego powszedniego, o który się modlimy.

Jest jeszcze jedna, arcyważna rzecz, którą znajdziemy w kuchni każdej szanującej się gospodyni. Jest to zeszyt opatrzony napisem „ściśle tajne” zawierający przepisy. Zeszyt taki ma nieocenioną wartość i może konkurować ze specjalistycznymi książkami kucharskimi najbardziej znanych mistrzów kuchni.

Odrębnym niewielkim pomieszczeniem, czymś w rodzaju komórki, przylegającym do kuchni jest spiżarnia z lodówką i zamrażarką. Zarówno jedno i drugie służy do tego samego, czyli do magazynowania i przechowywania żywności. Zajrzyjmy do tego pomieszczenia i przyjrzyjmy się dokładnie jej zawartości i zastanówmy się, czy rzeczywiście trzeba nam tego wszystkiego aż tyle. W spiżarni rzuca się w oczy niezliczona ilość naczyń, pudełek, słoików i butelek, mniejszych i większych kartonów, torebek i plastikowych pojemników różnego formatu i kształtu, z których każda zawiera jakiś ważny produkt będący albo już gotowym do spożycia jedzeniem, albo częścią składową niezbędną a nawet konieczną do przygotowywania codziennych posiłków.

Cecha charakterystyczna spiżarni jest jej zapach a właściwie mieszanina różnorodnych zapachów, które w sposób znaczący pobudzają apetyt i chęć do jedzenia. Zapach korzeni, przypraw, jarzyn, warzyw i owoców, kiszzonek jest wręcz zniewalający tak bardzo, że wielu przypadkowych gości nie potrafi odmówić sobie przyjemności dyskretnego uszczknięcia czegokolwiek dla zaspokojenia pobudzonego apetytu.

Spiżarnia jest prawdziwym skarbcem kuchni, którym zarządza, podobnie jak kuchnią, kobieta. Jest nią zazwyczaj żona i matka, której zadaniem i ambicją jest przygotowywanie codziennych posiłków dla całej rodziny. Jest to zajęcie żmudne, czasochłonne, wymagające wiele inwencji i pomysłowości, a także tolerancji wobec tych, którym nie wszystko smakuje i często grymaszą.

Kobiety przygotowujące codziennie posiłki dla wszystkich swoich domowników są po części laborantkami, dietetyczkami, smakoszami i artystkami sztuki kulinarnej. Aby mogły zrealizować swoje pomysły, kulinarne fantazje i wymagania domowników muszą mieć pod ręką odpowiednią ilość produktów i półproduktów służących do wyczarowywania smacznych potraw. Największą nagrodą i satysfakcją kobiety gotującej i zajmującej się wypiekami słodkości jest zadowolenie i radość spożywających, domaganie się dokładki a na koniec puste talerze. Należy się im też, a jakże, podziękowanie. Czy pamiętamy o tym, gdy wstajemy i odchodzimy od stołu?

Do tego, co jest zmagazynowane w spiżarni trzeba jeszcze dołożyć to, co jest zamknięte w lodówce i zamrażarce. W tych urządzeniach przechowywane są produkty wrażliwe na wysoką temperaturę dzięki czemu szybko ulegają zepsuciu. Na opakowaniach podana jest data zdatności do spożycia, co oznacza, że po przekroczeniu tej daty jedzenie jest przeterminowane i nie nadaje do spożycia. Można wprawdzie zaryzykować, ale radzę tego nie robić. Na opakowaniach można przeczytać też informację, że produkt zawiera tzw. konserwanty, czyli chemiczne dodatki o dziwnych i niezrozumiałych dla laika nazwach, których zadaniem jest podtrzymanie i przedłużenie terminu spożycia. Łatwo się jednak przekonać, że takie produkty psują się równie łatwo a może nawet jeszcze szybciej i bardziej. Niska temperatura, jaka panuje w lodówce tylko w pewnym stopniu wydłuża okres względnej świeżości, ale od zepsucia nie chroni.

Opole-Malina 13.08.2023. Ks. Alfred Michalik