

Chleb z marketu? Piekarz: Zatykam nos, bo tak śmierdzi

Rozmawiała Edyta Bryła

Gazeta Wyborcza, 30.03.2015 01:00



Jerzy Janyszek (MIECZYSLAW MICHALAK)

- Od prawdziwego chleba się nie tyje. Tylko od tego, w które pakuje się pełno ulepszaczy, barwników i innej chemii. Ja już tego nie nazywam chlebem, tylko popierdólką - mówi Jerzy Janyszek, współwłaściciel rzemieślniczej piekarni w we wrocławskiej Leśnicy.

ROZMOWA Z JERZYM JANYSZKIEM, właścicielem piekarni

Jerzy Janyszek: Do jednego sklepu woziłem kiedyś 600 bochenków, a teraz 20.

Edyta Bryła: Tak mało?

- Tak, bo ludzie jedzą coraz mniej prawdziwego chleba.

Dlaczego?

- Bo słuchają pierdół, że od chleba się tyje. A niech pani zobaczy mojego współnika. Namiętnie je chleb, a jest szczupły. Moja żona to samo, pasjami uwielbia chleb i nasze bułeczki.

To o co chodzi z tym tyciem?

- Od prawdziwego chleba się nie tyje. Tylko od tego, w które pakuje się pełno ulepszaczy, barwników i innej chemii. Wkłada się do takiego pieczywa z pięć chemicznych składników. W tym pepsu albo karmel, dla lepszego koloru. Bywa, że chleb ze zwrotu przemiela się i piecze nowy. Ja już tego nie nazywam chlebem, tylko popierdólką. Przecież tego w ogóle się

nie da jeść. Jakbym miał takiego chleba spróbować, to najpierw testament bym napisał. Gdy idę do marketu i przechodzę obok działu z pieczywem, to zatykam nos, bo śmierdzi. Ale żeby to zauważyć, to trzeba dobrze znać zapach prawdziwego chleba z rzemieślniczej piekarni. Wie pani, ile jest mąki w takim przemysłowym chlebie?

Nie wiem.

- Może z 30 proc. Reszta to badziew.

Kiedy chleb w sklepach przestał być zdrowy?

- Jak nastał kapitalizm. Wtedy piekarze masowo zaczęli sztucznie ulepszać receptury. Zaczęli używać gotowych mieszanek z wora.

Co one dają?

- Jak się ich używa, to trudno chleb zepsuć, więc składniki się nie marnują. Do tego w wielkich piekarniach całym procesem steruje komputer, który odmierza wszystkie składniki. Niczego nie da się za dużo ani za mało, wszystko będzie jednakowego, idealnego koloru i o pięknym wyglądzie.

Panu czasem chleb nie wyjdzie?

- A bo to raz nie wyszło? Czasem ktoś zapomni dodać soli albo da jej za dużo. Innym razem zarwie kwas i tego dnia chleba w piekarni nie ma. Wypieki lepimy ręcznie, więc czasem rogal krzywo wyjdzie. Pani pracująca w sklepie mówi klientom na przykład, że chleb za bardzo się dzisiaj przypiekł. A oni na to, że wołają od nas spalony niż taki z marketu.

To musi cieszyć.

- Kiedyś nawet była z tego satysfakcja. Ale dzisiaj ludzie najczęściej w ogóle nie wierzą, że mamy dobry chleb. Nie doceniają go. Kupują tam, gdzie taniej. Dlatego zeszliśmy z pieczenia 2,7 tys. bochenków dziennie do 200. A dobry chleb musi kosztować parę złotych więcej.

Jak rozpoznam dobry chleb? Po wyższej cenie?

- Kiedyś można też było wykonać taką próbę: nacisnąć chleb całą dłonią i zobaczyć, czy odzyska kształt. Jeśli tak, to może to oznaczać dobrą jakość. W dzisiejszych czasach i na to znaleziono jednak ulepszczać. Najgorsze jest to, że tak się wycwanili, że czasem nawet w smaku wypieki niczym się nie różnią.

Pan w swojej piekarni używał kiedyś mieszanek z wora?

- Nigdy. W ogóle uważam, że dodawanie świństw do pieczywa to jest profanacja. Przecież kiedyś chleb to był świętość. Do dzisiaj, choćby w myślach, to robię na nim znak krzyża. Ludzie kiedyś stali po chleb w długich kolejkach. Nie chodzi mi o to, żeby znowu za nim skamleć, ale żeby chleb był znowu chlebem. Przecież to przez chemię w jedzeniu tyle ludzi umiera na raka. Kto do tego dopuścił?

Może warto piec chleb w domu. Jak to zrobić?

- Jeszcze nie wiem, bo całe życie piekę tylko w piekarni. Już 50 lat. Ale jeśli upadnie, to się nauczę robić chleb normalnie, w kuchence. Metodą prób i błędów. Na pewno nie kupię do tego maszyny do pieczenia, bo z nich wychodzi taka buła.

Gdzie jadł pan najlepszy chleb w życiu?

- U mojej babci, gdy byłem jeszcze bardzo młody. Nie da się opisać tego smaku, to trzeba poczuć. Przez całe życie nie udało mi się takiego chleba zrobić. I nie uda, bo babcia robiła go ze zboża, które dziadek zbierał z pola, z ziarna świeżo zmielonego u młynarza. Razem z cicią piekły chleb. Dzisiaj już takiej mąki się nie znajdzie. Ale w sklepach też było dobre pieczywo. Wielu ludzi kupowało w małych, rzemieślniczych piekarniach na osiedlu. Mniejszym powodzeniem cieszyło się pieczywo z Mamuta.

Mamuta?

- Tak się kiedyś nazywała wielka piekarnia przy ul. Sienkiewicza. Pieczywo było tańsze i nie tak dobre jak w mniejszych piekarniach, ale w porównaniu z dzisiejszymi standardami to i tak była rewelacja.

Piekarzom nie zależy dzisiaj na jakości?

- Obecnie brakuje dobrych fachowców. Szkoli się ich niewiele. Kiedyś rocznie przychodziły trzy klasy piekarzy, a teraz kilkanaście osób. Zresztą trudno się dziwić. To bardzo ciężka praca, wykonywana w nocy i za niewielkie pieniądze.

Martwi też to, że młodzi piekarze w ogóle nie mają wiedzy. Ostatnio egzaminowałem ucznia i zapytałem o rodzaje mąki żytniej. Nie znał żadnego. Dziwię się, bo przecież wiem, że pracuje w znanej piekarni. Ale on mówi, że mają tam tylko mieszankę z wora. Tak więc zawód i rzemiosło ginie.

U pana jeszcze nie zginęło.

- Bronimy się jak możemy i bardzo żałujemy, że ludzie młodzi mają ostatnie chwile, by jeszcze znaleźć gdzieś prawdziwy chleb.

Co mi pan poleci ze swojej piekarni?

- Chleb bez drożdży, najzdrowszy ze wszystkich. Zawsze świetnie się po nim czuję. Robimy go z kwasu żytniego. To serce chleba. Można go przetrzymać trochę dłużej, a im starszy, tym lepszy. I nie spleśnieje.