

## Eugeniusz Niparko, rolnik z Białkowa, prowadzący gospodarstwo z żoną Joanną



**Pana historia nie jest łatwa. Różne urzędy przeszkadzały Panu w działalności związanej z produkcją zdrowego chleba na zakwasie. Dlaczego?**

Chodziło o to, że polscy rolnicy nie mogli sprzedawać produktów przetworzonych nawet z własnego surowca. Dotyczyło to między innymi chleba na zakwasie, mięsa czy sera. Można było sprzedawać produkty suszone lub kiszone w stanie świeżym. To wynikało po prostu z przepisów unijnych, które sami przyjęliśmy. Teraz jest już trochę lepiej, bo mogę sprzedawać swój chleb. Ale mięso trzeba już dostarczyć do ubojni, a w promieniu 100 km od mojego domu nie ma żadnej. Żeby

sprzedawać chleb muszę z wyprzedzeniem miesięcznym poinformować sanepid i inne urzędy oraz posiadać kasę fiskalną, jeśli moje przychody przekroczą 20 tys. złotych rocznie.

**Dlaczego konsumenci tak niewiele wiedzą o chlebie?**

No niewiele, a skąd mają wiedzieć...my w Białkowie organizujemy z żoną, co roku w lipcu takie pokazy. Idziemy w pole obsiane żytem, tam podajemy ludziom zsiadłe mleko, ciasto, podpiwek. Potem trzeba zboże rżnąć sierpem, potem kosą lub maszynami i wiązać w snopki jak dawniej. Następnie jest mielone na żarnach, a potem własnoręcznie (na finał) z tej mąki wypiekany jest chleb. Tak ludzie poznają cały proces powstawania chleba.

**Dlaczego warto wybrać chleb na zakwasie a nie ten tańszy z hipermarketu?**

Ponieważ nie ma żadnych polepszaczy, jest czystym żytnim chlebem na zakwasie. Jego produkcja trwa dużo dłużej, ale w składzie ma tylko mąkę, wodę, sól, trochę drożdży i zakwas, czyli resztę ciasta z poprzedniego wypieku. Tak trafia do pieca, ewentualnie posypyany z wierzchu ziarnami. Jest zdrowszy bo nie zawiera chemii. Z chemii to jest tylko sól i dodam, że jadalna, bo tę drogową to już chyba całą zjedliśmy. Klienci od razu czują różnicę także w smaku.