

Konfitury do Chleba Życia. Siostry Małgorzaty marzenie o ekonomii solidarnej

Wiedzą, że biedak nie zarobi na innym biednym. Nastawili się więc na towary luksusowe, smakołyki dla bogatych. Z tym że nie chcą datków. Chcą robić rzeczy najwyższej klasy. Bo przecież biedak potrafi wyprodukować coś, co jest piękne i dobre. Na środku białego, całego w nowiutkich kafelkach pomieszczenia puszy się wielki węglowy piec. Na fajerkach trzy sagany i wielkie patelnie. Zamaszyście mieszana drewnianymi warzachwiami, smaży się konfitura jabłkowa. Z rodzynkami i orzechami. Jeszcze ciepła, wygarnięta podkradzioną łyżeczką z sagana, łagodnie rozpływa się w ustach, bakalie akcentują najwłaściwszy na świecie smak jabłka. - Na gazie tak się już nie robi - tłumaczy Urszula. W chustce na głowie miesza jabłkowy mus na patelni. - To swojska robota. Dlatego nazywamy się „Spizarnia prababuni”.

Siostra

Urszula nie ma jeszcze trzydziestki. Mieszka z mężem i pięcioletnią córką w Jacentowie, kilka kilometrów stąd, z Zochcina. To okolice Opatowa, Kielecczyzna. Kiepskie grunty, pracy żadnej. Urszula skończyła szkołę handlową, trafiła na bezrobocie, pracowała tylko sezonowo, dorywczo, na polu. Mąż dorabiał u murarzy. Teraz jest na czteroletnim kontrakcie w wojsku, zarabia 800 zł. Ona 600 zł: - Trzeba żyć skromnie. Ale przez dwa lata po ślubie i tak byliśmy bez środków do życia - wyznaje. Kilka kroków stąd - spore gospodarstwo. Dwa domy, ciąg zabudowań gospodarczych. Drewniana kaplica, obok szklarnie i inspekty. Na podwórzu mały traktorek, dostawczy samochód i stary duży fiat. Za budynkami - dwie cysterny na gaz opałowy. W nowszym domu obszerna jadalnia. W koszu na stole zawsze leży chleb. Na ścianie - tablica z wypisanym flamastrem podziałem obowiązków. Tu mieszka Wspólnota Chleb Życia. Wspólnotę, której członkowie żyją razem z ubogimi, przyjmującą pod dach bezdomnych, założył w 1976 r. po własnym nawróceniu Francuz Pascal Pingault wraz z żoną Marie-Annick. Wspólnota rozwijała się, w 1990 r. zatwierdzono kanonicznie statut. Jej członkowie chcą „ewangelizować ubogich, przyjmując całkowicie ich ubóstwo”. Mieszkańcy domów, często całe rodziny, mają te same prawa co osoby, które złożyły śluby lub

przrzeczenia. Polską przełożoną Chleba Życia jest siostra Małgorzata Chmielewska, która właśnie, w ciężkich śniegowcach, zmęczona, wchodzi do jadalni.

Siostra Chmielewska jest we Wspólnocie już 15 lat. Skończyła biologię na UW. Chciała wstąpić do benedyktynek, potem do małych sióstr Karola de Foucauld. Trafiła do Chleba Życia, pracowała już z niewidomymi w Laskach, z kobietami z więzienia na Rakowickiej w Warszawie, potem w stołecznych domach i przytułkach Wspólnoty. Później, gdy jedna z podopiecznych dostała niewielki spadek i oddała go Wspólnocie, kupili niewielkie gospodarstwo tu, w Zochcinie. Bez wody i kanalizacji, z jedną chałupą. Sami postawili drugi dom i pozostałe budynki, udało się dokupić nieco ziemi, pomogły zaprzyjaźnione ośrodki: od Donata Kuczewskiego ze Szkoły Życia dostali kury zielononóżki, od Barki - owce. Kuczewski pomógł też założyć szkółkę starych gatunków drzew owocowych, jakich dziś nigdzie nie ma, a których wszyscy szukają. Siostra jest tu kierownikiem, opiekunką, księgową, duchowną. I matką dla Artura - dorastającego autystycznego chłopca o głębokich brązowych oczach, którego kiedyś adoptowała. Zresztą, wszystkie dzieciaki ze Wspólnoty wołają za nią „mamo”. Nad gospodarstwem czuwa Pan Inżynier, czyli Wojciech Majkiewicz. Kiedyś pracował w krakowskim Ośrodku Postępu Rolniczego.

Chleb

Dlaczego Zochcin? - Po prostu było bardzo tanie gospodarstwo do kupienia - odpowiada siostra. - Ale potrzebę domu na wsi czuliśmy od początku. Wielu mieszkańców naszych domów w mieście się nie odnajdywało. Praca tam jest tylko dla młodych, zdrowych, samodzielnych i wykształconych. A nasi mieszkańcy bywają chorzy, starzy, uzależnieni albo po domu dziecka, bez wzorca pracujących mamy i taty. Najpierw muszą nauczyć się odpowiedzialności, a także zawodu. Miasto stwarza pokusy i rozprasza. Wieś to znakomite miejsce, żeby dojrzewać. - Wierzę, że Pan Bóg nas tu postawił, i trzeba było coś z tym zrobić - dodaje jeszcze. Najpierw była podejrzliwość i plotki, że Wspólnota to sekta. Raz, gdy w domu były tylko dzieci, przyjechała nawet policja. - Ten nalot skończył się karczemną awanturą, ale potem dużą buźką - uśmiecha się siostra Małgorzata. Dziś z kaplicy korzysta cała wieś, do kościoła bardzo daleko. Dzieci Wspólnoty chodzą do szkoły razem z miejscowymi. - Ludzie widzą, że pracujemy ciężko tak samo jak oni, że nam też się nie przelewa - dodaje. Aż pewnego dnia miejscowi zaczęli pukać do Wspólnoty. Prosili o chleb. Pytali o pracę.

Chleb ofiarowują okoliczni piekarze. Inną żywność Wspólnota dostaje

z warszawskich supermarketów. „Wyżebrana”, jak sami mówią. Przedatowana. Pod wiatą na podwórzu czeka na rozpakowanie karton... mozarelli. Termin ważności upłynął ponad tydzień temu. Poza tym, jak dać pracę na trzech hektarach, z czego część to nieużytek i bagno? Ustalono, że Wspólnota dzieli się tym, co ma, a miejscowi przychodzą pomagać. - Udręka polegała na tym, że co dzień rano musiałam wymyślić każdemu jakąś robotę - opowiada siostra. Dziś w Zochcinie opowiada się, prawie jak legendę, że pewnego razu, gdy do siostry przyszło kilka kobiet ze wsi pytać o pracę, ta stanęła przy oknie wychodzącym na kawałek starego sadu przy domu. Zapatrzyła się. W owocującą jabłoń. Nie minęło wiele czasu, jak na odstąpionej tym kobietom domowej kuchence skwierczała marmolada jabłkowa. Panie smażyły, a siostra zastanawiała się, jak ją sprzedawać. Choćby na konferencjach, na które jeździ. Rosną tu przecież nie tylko jabłka. Jak podkreśla inż. Majkiewicz, skup płodów rolnych praktycznie nie istnieje: - Pomysł, na który wpadła siostra Małgorzata, to szansa aktywizowania lokalnej społeczności. Można przyjmować od miejscowych, żyjących w ciężkich warunkach, owoc ich pracy. Choćby marchew i jabłka. W ruch idą odkurzone przepisy babć. A to na paprykę w miodzie - słodko-kwaśną klasykę marynaty. A to na ogórki w zalewie musztardowej z zaskakującą nutą gorczycy. Albo „Buraczki dla cioci” z cukinią, którymi zachwycił się sam Maciej Kuroń. Albo „Ogórki wujaszka” - pikantne, jak anegdotki, które ów wymyślony wujaszek mógłby opowiadać zakąszając. I jeszcze rzecz nie do wiary: „Cudo z jabłek” - robi się je z soku jabłkowego zagęszczając go tak, aż będzie miał konsystencję miodu i oszałamiający, karmelowy smak. Rodzinnego nazewnictwa dopełnia marka przetwórci - „Spizarnia Prababuni”. Taką nazwę wypisała siostra Chmielewska na własnoręcznie zrobionych na komputerze etykietach. - Teraz gdy słyszy, że ma jakąś przerobić, musi się z jeden dzień duchowo nastawiać - chichocze Ewa.

Filozofia

Ewa, matka czwórki dzieci, jest specjalistką od „Ogórków wujaszka”. Mieszka w zochcińskiej Wspólnocie z mężem i dziećmi, pracuje w „Spizarni Prababuni”. Mąż, aktualnie na zasiłku, dorabia dorywczo. Czy ciężko tu żyć? - Ja takich warunków w życiu nie miałam - patrzy zdziwiona. I prowadzi do magazynu, gdzie w skrzynkach leżą słoiki z apetyczną zawartością, każdy w płóciennym kapturku przewiązanym sznurkiem. Kapturki szyje szwalnia, którą - razem ze stolarnią - wspólnota otworzyła 20 kilometrów stąd. By skoordynować działania, założyli fundację. Warsztaty i przetwórcia mogą się nawzajem wspierać, bo żadne z nich nie

jest samowystarczalne. - Przez dłuższy czas uczyliśmy się, jak w ogóle wejść na rynek. To nie takie proste, szczególnie dla nas. Jak mamy się reklamować? - opowiada siostra. - Ale pomogła przyjaźń i solidarność ludzi zamożnych, którym się powiodło. Pomogli dotrzeć w Warszawie do odbiorców poszukujących wyrobów domowych. Nasze przetwory zaczęły się podobać. Na Międzynarodowych Targach Turystycznych w Pałacu Kultury udostępniono im stoisko. Podobnie w Berlinie na Targach Polskiej Żywności i w Hotelu Marriot, gdzie stoisko udostępnia Wspólnocie co roku International Women's Group. Na wszelkie imprezy i targi zaprasza też Maciej Kuroń. Na targach były i nagrody - za marmoladę czy za „Sos kowala” - pomidorowo-paprykowy dodatek do mięs, zaostrzający apetyt śmiałym akcentem czosnku. Pomysł siostry Chmielewskiej opiera się na węglowym piecu, starych recepturach i szczególnych surowcach. Inżynier Majkiewicz tłumaczy, że starają się właśnie o rejestrację swoich warzyw na marszałkowskiej liście produktów tradycyjnych. Siostra dodaje, że nie chcą statusu gospodarstwa ekologicznego, bo to oznacza kłopotliwe procedury, ale używają tylko środków dopuszczanych w gospodarstwach ekologicznych. Żadnych nawozów sztucznych i intensywnej chemii. - Wiadomo, że na miejscu nie sprzedamy nic - tłumaczy siostra. - Bo biedak nie zarobi na innym biednym. Ten kupuje w supermarkecie dżem, który ma połowę wody, połowę żelatyny. Nie możemy z tym konkurować, podobnie jak nasza szwalnia nie może konkurować z wyrobami chińskimi. Nastawili się więc na towary luksusowe. Filozofia „Spiżarni” to sprzedawanie wyjątkowych smakołyków bogatym, by biedni mogli zarobić. A kupujący wie zarazem, czemu to służy. - Z tym że my nie chcemy datków - podkreśla siostra. - Chcemy, żeby był to towar naprawdę oryginalny i dobry. Nie chcemy się sprzedawać za bezcen. Zresztą ręczna produkcja musi kosztować. Biedak potrafi wyprodukować coś, co jest piękne i dobre - kończy. Pod wrażeniem jest Jacek Łodziński, krakowski restaurator. - To fascynujące. Przy takim bezrobociu okazuje się, że w zasięgu ręki są możliwości poprawy sytuacji życiowej, a przy tym jeszcze podtrzymania naszych tradycji kulinarnych - mówi z entuzjazmem, gotowy wprowadzić przetwory do swych restauracji. - Bo takich smaków w globalnym świecie już nie ma. Co rusz trzeba odmawiać klientom gotowym wykupić całą partię. Czas rozbudować kuchnię albo postawić nowy budynek na przetwórnę. A żeby sprzedawać wyroby inaczej niż bezpośrednio, potrzeba atestu Sanepidu. I tu zaczynają się kłopoty.

Mur

Właściwie wszystkie inne władze pomagały. Przychylił się wójt, który

dobrze wie, co znaczy choć kilka miejsc pracy w jego regionie. Nadzór budowlany podszeptował, jakie papiery trzeba jeszcze załatwić. Ale powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opatowie okazała się murem. Siostra Chmielewska dostała zestaw wymogów, jakie musi spełnić. Wszystkie zgodne z 40-stronicowym rozporządzeniem ministra z 2000 r. A więc kafelki po sufit zaokrąglone w narożnikach, odpowiednia ilość „oczek toaletowych”, pomieszczenie na szczotki o wymiarach dwa na dwa metry...- Powiedziałam, że mówimy o jednej szczotce - żali się siostra. - To logiczne, nikt nie trzyma wiadra i miotły tam, gdzie robi się żywność. Ale po co mi na to osobne pomieszczenie o powierzchni kilku metrów kwadratowych? Opowiada o poznanych kiedyś kobietach z duńskiej wioski, która ma małą przetwórnnię wynajmowaną mieszkańcom przez koło gospodyń. - Podejrzewam, że gdyby ktoś im powiedział, że ma tam być osobny stolik na długopis, którym się zapisuje, że wracając z toalety wymyło się ręce, solidnie by się popukali w głowę - opowiada. - Wyglądało też, że powinniśmy tu mieć własne laboratorium mikrobiologiczne. Jolanta Nowak z opatowskiego Sanepidu, do której trafiła siostra, kategorycznie nie chce rozmawiać ani przedstawić swojej wersji. Odsyła do Teresy Krawczyk, rzeczniczki prasowej. Ta rozkłada ręce: - Nie wydaliśmy żadnej negatywnej decyzji, nasze stanowisko nie zostało jeszcze określone. Siostra nie złożyła żadnych dokumentów, były tylko rozmowy wstępne. Istotnie, procedurę zaczyna się od złożenia projektu, którego siostra Chmielewska nie miała. Jednak wspominając owe rozmowy wstępne, skarży się na arogancję i niechęć Sanepidu. - Powiedziano mi tam na przykład, że jeśli nie będę miała termografu, w ogóle nie mam o czym myśleć. Przez zęby, złośliwie - opowiada. To tajemnicze urządzenie monitoruje temperaturę pasteryzacji i kosztuje od 1,3 do 3 tys. zł. - Mamy przepisy, które, niestety, są bezduszne - ze słyszalnym żalem mówi pani Krawczyk. - Ale musimy ich przestrzegać. - Jeżeli się zastanowimy, po co są te przepisy i komu one mają służyć, to zawsze można znaleźć wyjście - odpowiada siostra Małgorzata. - Przepis ma jakiś cel, ważna jest nie tylko jego litera, ale i duch. Ale budowa rusza. Pod dyktando wymogów z rozporządzenia. Kierownik budowy zaofiarował się nieodpłatnie. - Przy okazji wielu młodych ludzi uczyło się za darmo zawodu na naszych ścianach - opowiada siostra. - To byli bezrobotni, zatrudnieni u nas. Dzięki prywatnej sponsorce nie braliśmy ani złotówki z dotacji państwowych czy unijnych. Celowo. 75 proc. pieniędzy pochodziło od prywatnych osób, piec to darowizna pewnego profesora. Część wyposażenia - z niemieckiej fundacji Renovabis. Reszta to pieniądze ciężko przez nas zarobione - siostra opowiada, jak członkowie Wspólnoty jeździli od czwartej rano po wsiach, sprzedając

używaną odzież z holenderskich czy francuskich darów. - To cały łańcuch ekonomii solidarnej - dodaje. Dlaczego nie chcieli dotacji? Siostra Chmielewska wierzy w środki ubogie. - Bo wierzę w Ewangelię. Przecież nie przyjechaliśmy do Zochcina zakładać przetwórnicy - tłumaczy. - Po prostu staramy się odpowiadać na wyzwania, które stawia nam spotkany człowiek. Mieliśmy kilka słoików z odzysku i trochę jabłek. Trzy lata temu miałam kilkadziesiąt złotych, za które kupiłam parę narzędzi stolarskich. Dostaliśmy stare, domowe maszyny do szycia z Holandii. Dziś jest profesjonalna stolarnia, szwalnia robi ekskluzywne obrusy i koszule nocne, mylone często z letnimi sukienkami. I stoi przetwórnica w białych kafelkach, postawiona za 200 tys. zł, gdzie znalazły pracę panie Jola, Urszula, Ewa. Ta pierwsza właśnie łuska tam (ręcznie) orzechy do konfitur. - Właściwie sama utrzymuję rodzinę, w sklepie się jedzie na kreskę - wzdycha. - Człowiek ma nadzieję, że siostrze pozwolą to uruchomić na sto procent. To by i ona odetchnęła... i ja.

Odsiecz

Siostra Chmielewska zaciska zęby i siada przed wyszukiwarką internetową. - W pewnym momencie chciałam zrezygnować - przyznaje. - Tyle że czuję zobowiązanie wobec ludzi, którym daliśmy nadzieję, którzy budowali tę przetwórnicy i którzy pracowali w tym czasie w polu. Wyszukiwarka wskazała sklep internetowy, a w nim książkę „Higiena produkcji żywności” wydaną w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. - Kupiłam ją i na jednej z pierwszych stron znalazłam informację, że istnieje dodatek do rozporządzenia UE, który mówi, że kiedy się produkuje żywność w namiotach, kioskach czy pomieszczeniach mieszkalnych, wymagania sanitarne są odpowiednio mniejsze i bardzo proste. Np. ściany muszą być zmywalne, ale nie jest powiedziane, że dzięki płytce po suficie. Może starczy np. farba emulsyjna? Gdybym wiedziała o tym wcześniej, przetwórnica kosztowałaby nas może i czterokrotnie mniej. Jestem wściekła. Czy naprawdę musimy spełniać wymagania takie, jak wielkie fabryki w Dwikozach czy Kotlinie? Jednym ze współautorów książki jest prof. Danuta Kołożyn-Krajewska, kierownik Zakładu Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności. Siostra chwyta za telefon. Pani profesor patrzy w kalendarz i dwa dni później jest już w Zochcinie z dwiema doktorantkami: Moniką Trząskowską i Moniką Tworko. Nieraz widziały, co potrafią czasem wyczyniać ludzie chcący produkować żywność bez znajomości rzeczy. Oglądając wytwórnicy, nie kryją więc zaskoczenia. - Przede wszystkim, owo szczegółowe rozporządzenie z 2000 r. już nie obowiązuje - tłumaczy prof. Kołożyn-Krajewska. - Tuż przed wejściem do

Unii, w kwietniu 2004 r., pojawiło się zupełnie nowe, w zasadzie niepodające szczegółów. Mówiąc najkrócej, producent ma zapewnić dobre warunki sanitarne, a Sanepid ma to ocenić. Chodzi o elastyczność i zdrowy rozsądek. Panie z Sanepidu nie mogły o tym nie wiedzieć. Ale Kołożyn-Krajewska tłumaczy, że może poprzednie rozporządzenie dano siostrze jako kompendium warunków, które warto spełnić, żeby było dobrze? Zaś unijne owo rozporządzenie o numerze 852 wejdzie w życie już w styczniu 2006 r., a znane jest od maja 2005 r., trwa więc *vacatio legis*, okres przystosowania, obejmujący wszystkie nowopowstające zakłady. - Chętnie bym się zapoznała z tym rozporządzeniem - przyznaje Teresa Krawczyk z opatowskiego Sanepidu. - Faktycznie, ostatnio żywność jest na pierwszym planie, bez przerwy coś się tam zmienia. Prof. Kołożyn - Krajewska tłumaczy, że po okresie zaostrzania wymogów w Unii, gdy bano się, że nowe kraje mają niższe standardy higieniczne, szybko okazało się, że mali przedsiębiorcy nie mogą sprostać jednakowym normom jak wymagane od wielkich. - Pojawiła się tendencja nie tyle do ich obniżania, co do uelastyczniania - mówi. - Ogranicza się np. wymaganą dokumentację i można wprowadzić monitorowanie warunków higienicznych zamiast tzw. monitorowania krytycznych punktów kontrolnych.

Innymi słowy, zamiast termografu wystarczy regularne mierzenie temperatury pasteryzacji termometrem i notowanie jej w zeszycie. I tak dalej. - W polskim prawie mamy Ustawę o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, która nakłada na wszystkich obowiązek wdrożenia tzw. „hacapu” - wyjaśnia profesor. - Ale HACCP polega po prostu na uświadomieniu sobie, jakie zagrożenia zdrowotne czyhają w danym typie produkcji i jak zapewnić ich usunięcie. W opatowskim Sanepidzie formalnie nie wiedzą, do czego wytwórnia ma służyć. Chociaż pani Krawczyk przyznaje, że w takiej społeczności lokalnej o wszystkim wiadomo, choćby dzięki poczcie pantoflowej, i prasie lokalnej. - Ale jako instytucja nie byliśmy w to w ogóle włączeni - tłumaczy. Prof. Kołożyn-Krajewska przyszła z odsieczą. Odwiedziła Sanepid, porozmawiała, ustaliła niektóre rozwiązania. Na przykład na coś, co w żargonie nazywa się „krzyżowaniem dróg”: - Nie może być tak, że np. przez pomieszczenie z czystymi składnikami nosi się brudne. Ale ustaliliśmy, że wystarczy po dostawie posprzątać pomieszczenie i odnotować to - mówi. Wraz z doktorantkami kończą przygotowywać dla wytwórni tzw. księgę dobrych praktyk higienicznych i HACCP. Będzie tu opisany m.in. proces produkcji i instrukcje higieniczne. Nad projektem technologicznym pracuje zaś dr Wiesława Grzebińska z prowadzonego przez panią profesor zakładu na SGGW. - Wszystko się da zrobić - uśmiecha się Kołożyn-Krajewska. Pani

Krawczyk z Sanepidu deklaruje, że gdyby siostra przyszła z planem technologicznym i dokumentami, na pewno udałoby się ustalić kompromisowe rozwiązanie. - Nie chcę przesądzać, bo nie mam do tego upoważnienia, ale myślę, że spełnienie podstawowych warunków spowoduje, że obie strony będą zadowolone - przekonuje. - Niech siostra idzie od razu do naszej pani dyrektor... - Choćbym miała zostać za to ukarana, nie możemy już czekać - mówi siostra Chmielewska. - Ci ludzie naprawdę nie mają z czego żyć. Chodzi o to, żeby i oni mieli szansę na godne życie, żeby mogli zarobić na utrzymanie swoich rodzin. A nie żyć na garnuszku. O to, żeby ich dzieci widziały, że mama i tata wychodzą do pracy.

Siostra opowiada jeszcze, jak pracujący tu ludzie uwierzyli w siebie. - Zawsze czuli, że nikt o nich nie myśli, że do niczego się nie nadają - mówi. - A teraz inwestują w siebie, choćby zakładając w domach kanalizację, robiąc drobne meble, żeby żyć godnie. Starają się zapewnić dzieciom minimum edukacji i normalne buty. I mają poczucie, że wszyscy jedziemy na jednym wózku, jesteśmy współodpowiedzialni.

Ewa idzie po słoiki z przetworami „Spizarni Prababuni”. - To jest najuczciwszy układ, jaki może być - zamyśla się, a po chwili powtarza: - Tak jeszcze w życiu nie miałam. Czasem nawet myślę, że lepiej na tym wszystkim wychodzę niż Wspólnota. Jest przetwórnia i ogrodnictwo. Właściwie cały rok jest tu coś do zrobienia. A jak nie ma roboty, to jestem cała chora - uśmiecha się.