

Czy wiemy, co jemy?

28 marca 2025

My, Europejczycy, jesteśmy wyzwoleni z ciemnoty, konserwatyzmu i staroświeckości, my jesteśmy nowocześni, bo mamy przodownicę w niesieniu rodzajowi ludzkiemu nowych haseł i nowego stylu życia -my mamy Unię Europejską. A ona – wie, jakie potrawy powinniśmy spożywać, co mamy mieć na stołach i w garnkach i chce nam narzucić „żywność z robaków zamiast mięsa i nabiału”. Przy pomocy rozporządzeń ustaliła, że trzeba się odżywiać robakami, owadami, a także ich odchodami. Te ciała owadów i innych zwierząt u nas kryją się pod postacią popularnych konserwantów i barwników, proszku i znajdują się w prawie wszystkich środkach spożywczych.



Nic to, że pojawiają się – nieśmiało – głoszone obawy mówiące o niebezpieczeństwie spożywania owadów oraz o kwestiach etycznych związanych z ich hodowlą i przetwarzaniem. Obawy te dotyczą kwestii zdrowotnych, potencjalnych reakcji alergicznych – ale kto będzie się tym przejmował? Zdrowie przywódców światowej „elyty” nie jest zagrożone, więc wszystko można. I to nic, że w procederze spożywania robactwa jeszcze brakuje wystarczających badań nad długoterminowymi skutkami jego spożycia przez ludzi.

Podstawy do powyższych unowocześnień naszego europejskiego postępowego odżywiania trzeba szukać na kartach Organizacji Narodów Zjednoczonych. Oto co można tam znaleźć: ONZ deklaruje, że populacja ludzi do 2030 roku wzrośnie do 8,5 miliarda, a do 2050 – do 9,7 miliarda. Zwiększenie populacji wiąże się ze zwiększeniem zapotrzebowania na białko dla ludzi, ale też dla zwierząt. ONZ uznaje, że konsumpcja owadów może być pomocna w walce z głodem na świecie. W Europie pierwsze przepisy w sprawie tej tak zwanej „nowej żywności” zostały wprowadzone przez UE już 15 maja 1997 r., po czym 20 grudnia 2017 roku – w załączniku do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) 2017/2470 ogłoszono wykaz tej nowej żywności, zaś w styczniu 2023 roku wprowadzono nowe przepisy, na mocy których umożliwiono stosowanie nowej grupy „żywności” (novel food), np. mąki z owadów jako dodatku do tego, co jemy. Rok 2025 przyniósł kolejne decyzje. UE zgodziła się na dalsze, poszerzone zastosowanie insektów w żywności.

Jeszcze w marcu 2023 urzędnicy unijni opracowali odpowiednie przepisy, żeby określić, pod jaką nazwą mają występować te nowe owady na liście składników, na przykład „Mrożona pasta z larw *Alphitobius diaperinus* (chrząszcza pleśni zbożowej)” lub „Częściowo odtłuszczony proszek z *Acheta domesticus* (świerszcza domowego)”, a od 10 lutego br. na mocy Rozporządzenia 2025/89) Unia Europejska znowu wprowadziła na terenie całego kołchozu europejskiego nowe produkty, co nazwano zachęcająco i sprytnie: „dieta bezmięsna” i dopuszczono nowe elementy do spożycia przez bydło ludzkie, Są to żółte mączniki w postaci proszku poddanego działaniu promieni UV. Napracowano się bardzo i ogłoszono to wszystko w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Natychmiast przyszło temu w sukurs Niemieckie Przedstawicielstwo Komisji Europejskiej i zebrało najważniejsze fakty, dotyczące obecnej debaty na temat dopuszczenia owadów do żywności, żeby nikomu nie umknęła przypadkiem wiadomość, co trzeba teraz jeść.

Oto co ustalono... Owady są uważane za nową żywność w UE i muszą

być dopuszczone do obrotu! Ta nowa żywność ma być oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „mrożona”, „suszona/sproszkowana” lub „sproszkowana cała”. Wybór spory, nie przegapić!

Pojawiają się co prawda wypowiedzi, że po spożyciu owadów mogą wystąpić reakcje alergiczne – ale przecież Soros nie musi ich konsumować...

Żeby zachować pozory troski o konsumentów „niesorosowych”, to produkty muszą być odpowiednio oznakowane. Posłuszne Polskie Ministerstwo Rolnictwa na przykład przygotowało projekt rozporządzenia, w którym wskazano, że „robacze jedzenie” ma być oznaczone w konkretny sposób. Resort proponuje, żeby był to znak, na którym widnieje owad i napis: „Zawiera owady jadalne”. Żeby i niepiśmienni mogli łatwo zakupić. Albo dla pisatych i czytanych – ma być podana naukowa nazwa owada po łacinie i w polskim tłumaczeniu. A więc bez okularów lub lupy – nie wybieraj się na zakupy! Ale ostatnio pojawiła się informacja, że tak naprawdę, to Eurokraci nie będą się przejmować specjalnym oznakowaniem żywności z robakami, larwami i tym podobnym. [...] Unijna komisarz do spraw zdrowia i bezpieczeństwa żywności Stella Kyriakides, oficjalnie oznajmiła, że: „Unia nie ma zamiaru zmuszać firm do oznaczania produktów, które zawierają robaki”. Tutaj jej wypowiedź: „Komisja nie rozważa obecnie dodatkowych wymogów dotyczących etykietowania żywności zawierającej owady, ponieważ istniejące ramy prawne zapewniają, że konsumenci są informowani o zawartości żywności”.

Opierając się na niemieckim źródle Federalnego Ministerstwa Żywności – w środkach spożywczych owady i larwy nieoficjalnie istniały w NRF już od roku 1997.

W styczniu 2023 Unia wprowadziła na mocy rozporządzenia oficjalnie świerszcza domowego (*Acheta domestica*). Jest to częściowo odtłuszczony proszek – możesz go spożywać w chlebach i bułkach wieloziarnistych, batonach zbożowych, ciasteczkach i

herbatnikach. Unijny dokument wskazuje, że np. w pieczywie wieloziarnistym dopuszczalne jest użycie maksymalnie 2 g tego odtłuszczonego proszku ze świerszczy na 100 g produktu, zaś w batonach z ziaren zbóż – 3 g na 100 g produktu, Smacznego! Również dnia 5 stycznia 2023 Komisja Europejska zmieniła stare rozporządzenie nr 2470 UE z roku 2017 i wydała nowe – rozporządzenie wykonawcze 2023/58 dla ludzkich zwierząt – zezwalające na wprowadzenie na rynek larw *Alphitobius diaperinus* (pleśniakowca lśniącego) w postaci mrożonej, pasty, suszonej i sproszkowanej jako nowej żywności.

Owadem, który w lutym 2025 został oficjalnie, na podstawie rozporządzeń, dopuszczony w Europie jako żywność- jest mącznik żółty. Komisja Europejska uważa, że spożywając go nie mamy się czego obawiać, ponieważ larwy będą napromieniowane promieniami UV. Mąkę i inne produkty mącznika żółtego w formie mrożonej, suszonej lub w proszku, produkować będzie i wprowadzać na rynek francuska firma Nutriearth.

Pod koniec stycznia 25 pojawił się chrząszcz mączny zw. mącznik młynarek (*Tenebrio molitor*), a właściwie jego larwy. Jest to owad, który dostał aprobatę Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w styczniu br. Eksperti EFSA uznali mącznika młynarka za bezpieczne i wartościowe źródło białka, które może być alternatywą dla tradycyjnych produktów mięsnych. Jemy go w przekąskach, Burgerach i alternatywie dla mięsa. Jest to chrząszcz z rodziny czarnuchowatych. Owad dorosły osiąga rozmiar 12–20 mm, larwa – 30 mm. Na mocy rozporządzenia wykonawczego nr 2025/89 z dnia 20 stycznia 2025 UE wprowadziła zezwolenie na wprowadzenie na rynek proszku z całych larw mącznika młynarka jako nowej żywności w postaci mrożonej lub suszonej. Mącznik młynarek – jego suszone na gorąco larwy mogą być sprzedawane w całości lub zmielone jako żywność. Może być również stosowany jako proszek o zawartości do 10% w różnych produktach spożywczych, takich jak makarony, herbatniki lub produkty białkowe.

Dopuszczony przez Unią Europejską do spożycia jest jeszcze

wołek zbożowy (*Alphitobius diaperinus*), zwany pleśniakowcem lśniącym (jaka zachęcająca nazwa!), który w formie mrożonej lub suszonej larwy występuje w postaci pasty i proszku. Znajduje się w kaszy, ryżu, makaronie. Polska firma Proteine Resources już stworzyła system chowu, hodowli i przetwórstwa pleśniakowca lśniącego na skalę przemysłową.

Jest jeszcze szarańcza wędrowna (*Locusta migratoria*), mrożona suszona i sproszkowana, znajduje się w mące. Jakież to wspaniałe ułatwienie życia dla rolnika! Niedługo nie będzie już musiał siać, kosić, młócić, oddzielać ziarno od plewy, mielić we młynie ziarna żyta i pszenicy – bo mąka z tego dotychczas otrzymywana będzie wzbogacona o zmielone nogi i skrzydełka i odchody suszonej szarańczy. Toż to czysta troska o rolnika, który może spokojnie się wylegiwać i nie wysilać w pracy żniwnej.

Od tej pory wszystkie robaki, owady, ich części i larwy będą mogły być dodawane do takich produktów, jak chleb i bułki, ciasta i ciastka, produkty na bazie makaronu, przetworzone produkty z ziemniaków, ser i produkty z sera oraz musy owocowe i warzywne. To są „absolutne bomby proteinowe”, wychwała unijna „elyta” – posiadają tłuszcze, mikroelementy i białko. A więc – nie musisz już jeść staroświeckich dostarczycieli białka jak kurczak, wołowina, ryby, masło, fasola, orzechy, które dotychczas panowały w kuchni i na stole – jedz chrząszcza mącznego!

Podsumowując: na stołach i w garnkach kuchennych mamy dzięki kołchozowi europejskiemu – do tej pory już do dyspozycji w postaci mrożonej, suszonej lub mielonej – następujące robactwo – jego skrzydełka, nogi i odchody: szarańcza wędrowna, świerszcz domowy, wołek zbożowy, mącznik młynarek. Jeśli chodzi o tropikalnego świerszcza domowego, o larwy trutnia pszczoły miodnej i larwy czarnej muchy żołnierskiej – to obowiązuje -jeszcze nadal – „zezwolenie przejściowe”, ale nie obawiajmy się, nadejdzie i zezwolenie stałe.

Jaka bogata paleta, tylko wybierać i nie grymasić. I to jest wielkie, niesamowite osiągnięcie „elyt” nami rządzących, które należy podziwiać – i im nie zaprzeczać.

Żeby o tym przekonać – globaliści prześcigają się w argumentach. Podaje się na przykład takie: owady lub proszek z owadów są stosunkowo drogie jako składnik żywności. Dlatego dla wielu firm stosowanie tych produktów nie jest ekonomicznie opłacalne. Jeśli są one używane, to zazwyczaj w celach reklamowych lub w celu przyciągnięcia uwagi. To ma przekonać ludzkie zwierzęta, jak bardzo atrakcyjne, bo trudne do osiągnięcia są tak produkowane składniki tego, co jemy. Przekonuje się nas w ten sposób: owady są przecież regularnie spożywane w wielu innych częściach świata i stanowią doskonale alternatywne źródło białka. A uzyskanie tego – nie jest takie łatwe, bo żeby producenci tego „złota” mogli wprowadzić je na rynek – muszą ubiegać się w kołchozie europejskim o zezwolenie dla każdego jednego owada. W tym celu Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przeprowadza szczegółową ocenę naukową w ramach badania każdego wniosku postawionego o zezwolenie na produkcję tej novel food.

Pojawiają się i takie argumenty, dlaczego warto o to walczyć: np.: konserwatystom, zapleśniałym reakcjonistom, którzy przed majem 1997 roku nie doświadczyli unowocześnienia stołu i kuchni przez Unię Europejską – imponować powinno już samo powyższe sformułowanie „nowa żywność”. Co stare – jest „passe”, czas na nowość!

Podawane są argumenty dla tych, którzy jeszcze wątpią lub się wzdragają przed konsumowaniem tej nowej żywności. Na przykład: Białko i inne składniki odżywcze z tych robaków są bogate w kwasy tłuszczowe omega-3, witaminy z grupy B i ważne minerały, takie jak miedź, żelazo, magnez, mangan, selen i cynk. Przede wszystkim jednak, jak już wspomniano, są bardzo dobrym źródłem białka: mączniki, koniki polne, świerszcze i bawoły zawierają średnio 60 gramów białka na 100 gramów suchej masy. Oznacza to, że są one dwa do trzech razy bardziej bogate

w białko niż wołowina, wieprzowina, kurczak, łosoś i ciecierzycy. Aby uzyskać taką samą ilość białka, należałoby zjeść trzy razy więcej steków niż owadów. Aby się najeść, wystarczy 50 gramów owadów. A więc rolnicy, niepotrzebne będą wasze świnie, krowy, owce, barany – nie musicie się trudzić w pielęgnowaniu, odżywianiu trzody chlewnej, eurokołchoz wyśle was z tym wszystkim na urlop i zapewni swojemu ludzkiemu bydlu zdrowe robactwo, które wyżywi – i uszczęśliwi.

I dalej: jedzenie owadów to oczywiście korzyści dla klimatu. Zielone szaleństwo nie popuszcza. Należy przecież stworzyć alternatywy dla konwencjonalnych produktów pochodzenia zwierzęcego, powodować mniejszą emisję gazów cieplarnianych i przez to chronić klimat.

Znajdują się tzw. eksperci, którzy głoszą tezę że gdyby udział owadów w naszej codziennej diecie był wyższy, kraje uprzemysłowione mogłyby zmniejszyć spożycie mięsa i wynikające z tego problemy dla środowiska i klimatu. Wynika to z faktu, że hodowla owadów wymaga znacznie mniej wody i przestrzeni niż hodowla bydła, świń czy drobiu, a emisja CO₂ jest niższa. Owady nie puszczają (chyba) bąków, i potrzebują mniej paszy. Według centrum doradztwa konsumenckiego, jadalna część większości gatunków owadów, wynosząca 80%, jest około dwóch razy wyższa niż w przypadku bydła, które stanowi jedynie około 40%. Rolnik nie będzie więc musiał kosić łąki, żeby zapewnić paszę dla bydła (z którego powoli i tak ma rezygnować), bo owady i wszystkie inne gady najedzą się chwastami i badylami, a więc koszty ich produkcji też będą niższe – a rolnik może się spokojnie wylegiwać pod gruszą (za którą pewnie będzie musiał zapłacić podatek)...

A oto na zakończenie – jeszcze raz lista produktów spożywczych, które mogą zawierać owady: makarony, herbatniki, produkty białkowe, picca, przetworzone produkty ziemniaczane, gotowe zupy, sałatki, czekolada (robaki w czekoladzie mogą stanowić około 2-3% całego produktu), jogurty, danonki, pianki, alpejskie mleczko, galaretki, delicje, musli i batony.

Barwnik z robaków (E120), znany pod nazwą koszenila bądź karmin znajdujemy w żelkach, dżemach czy napojach.

Mogłabym jeszcze więcej na ten temat, ale nie chcę Czytelnikom psuć apetytu.

Autorstwo: Maria Legiec

Zdjęcie: [ivabalk](#) (CC0)

Źródło: [Goniec.net](#)