

Rewolucja smaku

26 maja 2024

<https://www.youtube.com/embed/jlGC1SLpGig>

Wchodząc dziś do amerykańskiego supermarketu, widzimy, że wybór zdrowej żywności jest ogromny. Jest to jednak zjawisko stosunkowo nowe. Do niedawna półki sklepowe wypełniała żywność masowa – uboga w wartości odżywcze, pozbawiona smaku, nafaszerowana niezdrowym tłuszczem i solą. Wielkie koncerny stawiały bowiem nie na jakość swoich produktów, ale na ich ilość, którą dało się przeliczyć na konkretne zyski. Na szczęście dla Ameryki i całego świata, już w latach 1960. i 1970. na horyzoncie pojawiła się nadzieja na zmiany. Przeciwnicy wielkich koncernów doprowadzili do powstania Organic Food Move – ruchu walczącego o dostęp do zdrowej żywności. Jedną z aktywistek OFM była Alice Waters. W 1971 roku Alice otworzyła restaurację Chez Panisse, która miała być miejscem spotkań jej przyjaciół oraz krainą rozkoszy płynącej z jedzenia. W ciągu 5 lat restauracja zdobyła sławę w Ameryce, w ciągu 10 – znana była na całym świecie. Alice kupowała produkty od lokalnych farmerów, doprowadzając do zalegalizowania transakcji konsument-farmer. Wcześniej takie bezpośrednie zakupy nie były możliwe. Dodatkowo, by rozpowszechnić lokalnych dostawców, w menu Chez Panisse pojawiły się ich nazwiska. I tak rozpoczęła się rewolucja smaku. Ogarnęła ona swoim zasięgiem cały amerykański świat. Telewizja zaczęła produkować programy kulinarne, na sklepowych półkach pojawiły się książki traktujące o zdrowym żywieniu, a Amerykanie zaczęli doceniać, jak wygląda życie ze smakiem.

Źródło: [YouTube.com](https://www.youtube.com/embed/jlGC1SLpGig)