



ciemna strona banana

Są pyszne, tanie i zdrowe. Gdybyśmy jednak wiedzieli, co w sobie kryją, pewnie „banan” znikłby nam z twarzy.

Zróbmy sobie wycieczkę do Ekwadoru, gdzie kupujemy najwięcej bananów – ponad 190 tys. ton w 2015 roku (dane GUS). Ale nie będzie to przyjemna wyprawa. Nie odwiedzimy krętych uliczek Quito, słynącego z gorących źródeł Baños ani pięknych plaż Puerto Lopez. Zobaczymy natomiast prowincję Guayas. Turyści rzadko tu zaglądają, bo i po co? Żeby zobaczyć ciągnące się po horyzont uprawy drzewek bananowych?

Jesteśmy na jednej z plantacji. Rosario pracuje tu od 6 lat po 10-12 godzin

na dobę. Według metryki ma 30 lat. Z wyglądu – o 10 więcej. To dlatego, że każdego dnia ma kontakt z masą toksycznych pestycydów. Ale o tym za chwilę. Właśnie wybiła 4 rano. Rosario rusza do pracy. Nie ma daleko, bo

wokół plantacji są budowane prowizoryczne wsie, zamieszkiwane wyłącznie przez robotników. Po drodze, wzbijając kurz, pędzą ciężarówki ze znajomymi logotypami: Del Monte, Chiquita, Noboa Group.

Równikowe słońce pali niechętnie. Banany trzeba zebrać jak najszybciej, zanim dojrzeją. Inaczej nie będą się





■ Choć banany są spryskiwane i myte aż w 400 substancjach chemicznych, które chronią je przed zarazą, szkodnikami i nadają im idealny kształt, to i tak 40 proc. owoców ląduje w śmieciach. Bo nie spełniają estetycznych norm sieciówek handlowych.



nadawały do transportu. Rosario rozdziela kilkudziesięciokilogramowe zielone kiście na mniejsze. Trochę jej żal, że tyle z nich musi wyrzucić (nawet do 40 proc. zbioru), bo nie spełniają estetycznych norm klienta – dyskontów i supermarketów w krajach Zachodu.

Tuż przed końcem pracy zaczyna się świąć. Nie deszcz jest jednak najgorszy, a swędząca, zaczerwieniona skóra. Rosario już wie, że za kilka godzin pojawi się wysypka. To efekt działania około 400 agrochemikaliów, którymi banany są obficie spryskiwane z samolotu. Wsiąkają w glebę, dostają się do wód gruntowych. Piją ją drzewa. Rosario po powrocie do domu robi sobie herbatę ze skażonej wody. Weźmie w niej kąpiel. A tuż przed snem porozmyśla o przyszłości. Kiedyś była okazem zdrowia. Dziś zastanawia się, na jak długo starczy jej sił. Może przenieść się do pakowalni? Ale tam wcale nie jest lepiej – trzeba myć banany w wodzie pełnej konserwantów i chemikaliów.

A teraz o bananach, które sortowała dzisiejszego dnia. To odmiana 'Cavendish', najczęściej kupowana na świecie. Jej owoce szybko się psują, skórka czernieje po byle obtłuczeniu. Dlatego trzeba je zerwać i przewieźć, gdy są niedojrzałe. Po przełamaniu pachną wtedy jak świeże ogórki i są tak cierpkie, że po ugryzieniu język drętwieje na kilkanaście minut. Owoce spakowane w próżniowe worki

foliowe płyną w statkach-chłodniach w temperaturze ok. 14°C. Mogą w tych warunkach wytrzymać nawet 4-5 tygodni. Bananowa flota dobija do brzegu, a wciąż zielone owoce trafiają do dojrzewalni. Tam, w komorach wypełnionych mieszkanką azotowo-etylenową, spędzają kilka dni. Jedna z największych dojrzewalni w Europie znajduje się w Zgorzelcu. Tu w ciągu tygodnia owoce z 200 tys. kartonów przechodzą zjawiskową metamorfozę – ich kolor z zielonego zmienia się w żółty. Można je już rozwieźć do sklepów. Średnia cena kilograma bananów w Polsce wynosi 3,33 zł (strona: dlahandlu.pl) i praktycznie od 2003 roku pozostaje na tym poziomie. Żeby ją utrzymać, supermarkety tną koszty. Tak jak producenci.

PŁACI PRZYRODA, ZWIERZĘTA I LUDZIE

Obniżanie cen odbywa się kosztem środowiska, a w rezultacie – naszego zdrowia. Większość bananów przeznaczonych na eksport rośnie na ogromnych plantacjach, pod które karczkuje się tysiące hektarów połacie lasu. Nie ma tutaj śladu bioróżnorodności. Choroby i szkodniki, nieniepokozone przez naturalnych wrogów, mogą się szybko rozprzestrzeniać – jak choroba panamska wywołana przez szczep grzyba *Fusarium oxysporum*. „Bananowy HIV”, jak ją nazwano, zdziesiątkował w drugiej



■ Do dojrzewanii trafiają banany zielone. Kolor i smak zyskują dzięki etylenowi.



połowie XX wieku plantacje, na których rosły owoce odmiany 'Gros Michel', ponoć smaczniejszego i łatwiejszego do transportu poprzednika 'Cavendish'. Po pół wieku na plantatorów znowu padł blady strach – choroba panamska wróciła, i to w groźniejszej, zmutowanej odsłonie. Plantatorzy zapobiegawczo stosują więc duże ilości pestycydów – nawet 30 kg rocznie na hektar uprawy. Przy czym środki chwastobójcze, grzybobójcze, nicieniobójcze oraz owadobójcze nie zabijają wyłącznie szkodników, lecz także ptaki i owady. Są też śmiertelnym zagrożeniem dla pracowników plantacji, okolicznych mieszkańców i konsumentów – czyli nas.

To nie wszystko. Idealny kształt banana nie jest wyłącznie заслуżą natury, lecz agrochemikaliów, które u ludzi mogą prowadzić do niepłodności i nowotworów. Na czas transportu owoce często owijają się w folię, by je chronić przed uszkodzeniami oraz insektami. Ale w plastiku też kryje się groźna dla zdrowia substancja. Uznany przez Światową Organizację Zdrowia za niebezpieczny dla ludzi chlorpyrifos działa owadobójczo – jest m.in. składnikiem środków przeciw karaluchom. Wprowadzony do organizmu odpowiada za problemy z oddychaniem, depresję i wady wrodzone. Niedawno w USA ustawowo ograniczono jego stosowanie w rolnictwie. Wyniki badań wykazywały, że chlorpyrifos zaburza przekazywanie sygnałów systemu nerwowego, co prowadzi do problemów neurologicznych. I że jest szczególnie niebezpieczny dla dzieci. Żeby banany lepiej zniosły długi transport, stosuje się też środki antypleśniowe i antygrzybiczne.

SAMO ZŁO?

Czy to oznacza, że bananów należy unikać? Przecież trudno znaleźć lepsze źródło potasu (obniża ciśnienie krwi) – w średniej wielkości bananie kryje się go aż 400 mg. Zawarte w owocu pektyny skutecznie rozprawiają się z niestrawionymi resztkami w jelitach. Obecne w bananach oligofruktoza i inulina dodatkowo podkręcają metabolizm i zapobiegają zaparciom. Banany też odchudzają. To dzięki skrobi odpornej, która nie jest trawiona do glukozy, lecz fermentuje w jelitach, wypełniając je i zapewniając na dłużej uczucie sytości. To nie wszystko. Banany chronią też przed depresją – dzięki tryptofanowi, aminokwasowi, którego organizm nie jest w stanie wyprodukować. Podczas jego rozkładu wytwarza się serotonina, neuroprzebieżnik poprawiający nie tylko nastrój,

lecz także zwiększający wytrzymałość na ból. Lista dobrodziejstw jest znacznie dłuższa: banany są bogatym źródłem magnezu, żelaza, manganu, seleniu, cynku, witaminy B₆ oraz witaminy C i kwasu foliowego. Niektórzy amatorzy tych owoców polecają je (a właściwie ich skórki) jako skuteczny środek na łagodzenie ukąszeń komarów. I alternatywę dla kosztownych zabiegów wybielających zęby. Podobno pierwsze efekty nacierania szklami skórki można zauważyć już po 10 dniach.

A zatem jeść banany, czy – znając ich ciemną stronę – wybrać lokalne owoce? Odpowiedź brzmi – tak, jeść. Ale najlepiej nie te powszechnie dostępne na sklepowych półkach, lecz pochodzące z upraw ekologicznych.

BEZPIECZNY BANAN

Od 10 do 13 zł – tyle kosztuje kilogram bananów, których produkcja odbywa się przy zachowaniu odpowiednich warunków. Gwarantem ich przestrzegania jest międzynarodowy system certyfikacji Fairtrade, alternatywny wobec przemysłu bananowego zdominowanego przez koncerny Chiquita, Del Monte, Dole, Noboa i Fyffes.

Fairtrade przestrzegają mali, nastawieni proekologicznie plantatorzy, jak ekwadorska spółdzielnia Aso-guabo z siedzibą w miasteczku El Guabo. Do Polski banany z certyfikatem Fairtrade trafiają jednak rzadko. Najczęściej gdy nie sprzedają się w krajach Europy Zachodniej, a trzeba je szybko upłynnić. Częściej w supermarketach można znaleźć owoce opatrzone certyfikatem BIO. Zwykle ich cena jest o 1-3 zł wyższa od standardowej. Płacimy więcej za pewność, że pochodzą z gospodarstw, w których nie stosuje się sztucznych nawozów oraz pestycydów i że nie są genetycznie modyfikowane. Fakt, banany BIO często są mniejsze, a ich kształt daleki od idealnego. W zamian otrzymujemy jednak dobry smak i zdrowie. Może więc warto zapłacić więcej?