

Máte chuť na Pangase?

Bohužel stává se obecně známou pravdou, že kvalita některých potravin, jež jsou nabízeny v českých supermarketech, je dlouhodobě špatná. Záhadou stejně nepochopitelnou potom je, proč takové potraviny vlastně lidé kupují? Některé z nich nám totiž mohou – častěji než si dokážeme připustit – pocuchat nejen krátkodobý metabolismus, ale třeba i poškodit zdraví vůbec.

Znáte rybu jménem Pangas? V různých encyklopediích ji najdete pod názvem Pangasius. Tahle ryba je údajně v poslední době nejprodávanejší rybou u nás. To ale není – vzhledem ke známému původu této „pochoutky“ – žádný důvod k radosti.

Možná si mnozí z vás myslí, že se jedná o rybu mořskou, tedy rybu díky vysokému obsahu jódu zdraví prospěšnou. To ale není pravda. Pangas je sladkovodní sumcovitá ryba, pěstovaná s vietnamskou pracovní silou kdekoli to jde, ale pouze uměle v pěstírnách na řece Mekongu.

Řeka Mekong je ale odpadní stokou Asie, ve které se kumulují veškerá špína Thajska, Laosu a Vietnamu (to je obecně známá věc). Ať nám tedy nikdo neříká, že tohle prostředí není pro pěstování ryb zdravé a nebezpečné. Zde pěstované ryby mohou trpět (a obvykle také trpí) kožním parazitem, který se usazuje na jejich žábrách. Tento parazit se likviduje látkou zvanou malachitová zeleň a už vůbec není tajemstvím, že tato látka je silně karcinogenní. Zdá se tedy, že tato asijská ryba se koupe pouze v dezinfekci, aby se ve stísněném prostoru ochránila proti plísním a parazitům.

Ryba Pangas v teplé vodě rychle dorůstá do jateční velikosti. Je hodně žravá, ale čím je krmena, zůstává vietnamským tajemstvím. Pokud byste nevěděli, kde se pěstuje, potom by asi nejvíc vadilo, že nechutná jako ryba. Je zvláštní, že to nikomu nevadí, protože ryby přece jíme proto, že chutnají jako ryby. Pangas ale takový není. Maso je sice měkké, jemné až máslové, nemá kosti, což mnozí považují za velkou výhodu, ale přiznejme si, že nemá ani žádnou specifickou rybí chuť. Možná je to způsobeno chemikáliemi, které stojí za jeho přepravou z Asie na pulty evropských obchodních řetězců.



V některých evropských zemích je

prodej této ryby kvůli jejímu původu a způsobu pěstování zakázaný. V Česku pochopitelně – jak jinak – nikoliv. Pokud se na tuto rybu podíváme laboratorně zjistíme, že výsledky výživových hodnot jsou nevalné. Ryba v sobě nemá bohužel vůbec nic. Pangas je prostě klasický „amaroun“ bez chuti, zápachu a zdravý prospěšných látek. Napadlo vás někdy, proč se prodává pouze jako fileta? Celou rybu uvidíte na pultech málokde, takto upravená zamražená a rozporcovaná k nám cestuje přes půlku světa. Proč asi? Možná je prostředím, kde se pěstuje, tak zdevastovaná, že je lepší ji nevidět.

O její skutečné kvalitě může leccos napovídat i její cena. Není vůbec drahá. A pokud vezmete do úvahy, že v Asii, jak známo, téměř neexistují kvalitativní normy pro potravinářskou výrobu, skoro určitě bude lepší a zdravější například treska tmavá či treska bílá, než z podivného prostředí pocházející Pangasius.

Prostě, pokud člověk neví, nic neřeší, ale co teď? Stále ještě máte chuť na Pangasiuse?

– red

pekla různé
nách, na hor-
menných píc-
český chleba.
ně výjimečný
rtifikát kvality
– red

ace

ennessy spo-
zajímavé de-
ti špičkového



ngle malt tasting

restaurant
tasting

alt tasting

whisky on earth