



## Sprawdź, co jesz!!!

### Jean-Paul Jaud „Zanim przeklną nas dzieci”- spotkanie z filmem dokumentalnym.

*Ołów, kadm, azotyn, nitryt, rtęć, pestycydy, wzmacniacze smaku, przeciwutleniacze. To zjadamy codziennie w pozornie zdrowych produktach. Czy czytasz składniki potraw, które spożywasz? Czy zwracasz uwagę na E, które są obecne w pokarmie? Czy wiesz, jak niezdrowa żywność wpływa na nasz organizm i na jakie zapadamy coraz częściej choroby?*

1. Reżyser Jean-Paul Jaud odwiedził mieszkańców małego francuskiego miasteczka Barjac. Tutejszy charyzmatyczny burmistrz rozpoczął akcję uświadamiania mieszkańców. Nie poprzestał na teorii. Postanowił, że dzieci w szkołach będą jadły obiady przyrządzone wyłącznie ze zdrowych, ekologicznych produktów. Wkrótce dobry przykład pociągnął za sobą kolejne inicjatywy...



**Na podstawie obejrzanego filmu wymień skutki podjętej przez burmistrza decyzji. Wpisz je w pola taśmy filmowej.**

Two rows of film strips, each consisting of three empty frames, intended for writing the consequences of the mayor's decision.



2. **Co nakłoniło mieszkańców francuskiego miasteczka Barjac do zmiany sposobu żywienia i rozpoczęcia naturalnej, biodynamicznej uprawy roli. Wpisz odpowiedzi w horyzont .**



3. **Oto lista szkodliwych E. Zawsze sprawdzaj, czy są obecne w spożywanych produktach.**

**Barwniki (E 100 ...)**

Dodaje się je do żywności dla atrakcyjniejszego wyglądu, a także do przywracania produktom koloru utraconego podczas obróbki kulinarnej. Wiele barwników spożywczych otrzymuje się z produktów, w których występują naturalnie, np. czerwień buraczana, szafran i kurkuma.

**Barwniki zabronione:**

**E 103, E 105, E 111, E 121, E 125, E 126, E 130, E 152, E 161g, E 180, E 181.**

**Barwniki rakotwórcze:**

**E 131** - drażetki; kolor niebieski,

**E 132** - drażetki cukiernicze; kolor niebieski

**E 142** - słodycze; kolor zielony

**Barwniki niebezpieczne**

**E 102** napoje w proszku, esencje owocowe, sztuczny miód, musztarda- wysypki, nerwowość, problemy z oddychaniem

**E 110** marmolady, żele, gumy do żucia, powłoki tabletek-wysypki i bóle głowy

**E 123** Różne produkty spożywcze wysypki

**E 124** Wędzone ryby, cukierki pudrowe o smaku owocowym, budynie -kłopoty z oddychaniem

**E 127** Owoce kandyzowane, wiśnie koktajlowe- światłowstręt, hamuje wzrost, zwiększa wyst. chorób tarczycy

**Barwniki podejrzane:**

**E 122** - dżemy, marmolady, budynie, lody, napoje, polewy; k. czerwony

**E 141** - groszek konserwowy; kolor zielony

**E 151** - tanie odmiany kawioru, galaretki, wyroby żelowe; kolor czarny

**Konserwanty (E 200 ...)**

Są to związki chemiczne, zapobiegające psuciu się żywności lub opóźniające ten proces.

Większość konserwantów działa na drożdże i pleśnie, a tylko niektóre (E 210 - E 215)

chronią przed bakteriami. Często istnieje więc konieczność zastosowania jednorazowo więcej niż jednego środka konserwującego.

Najczęściej stosowanymi konserwantami są azotany i siarczany oraz inne związki siarki.

**Konserwanty zabronione:** E 222, E 223, E 224, E 232, E 234, E 241

**Konserwanty rakotwórcze:**

**E 210 - E 219 (kwas benzoesowy i jego związki)** - napoje gazowane, majonezy, sałatki, marynaty, konserwy owocowe i warzywne.

**E 239** - różne produkty

**E 249 - E 252** - wędliny, sery podpuszczkowe i topione

**Konserwanty niebezpieczne:**

**E 226** - różne produkty

**E 231** - owoce cytrusowe

**E 233** - banany, owoce cytrusowe

**Antyutleniacze, antyoksydanty (E 300 ...)**

Są to związki chemiczne, które przeciwdziałają utlenianiu się produktu lub wzmacniają działanie przeciwutleniające innych składników. Najpopularniejszym skutkiem utleniania jest jęczenie tłuszczów, niszczenie witaminy A i C w pokarmach.

**Antyutleniacze niebezpieczne:**

**E 310 - E 312** - płatki ziemniaczane, błyskawiczne puree ziemniaczane, guma do żucia; mogą powodować wysypki.

**E 320** - biszkopty, rosoły w kostce, łuskane orzechy, tłuszcze piekarskie; powoduje zaburzenia pracy wątroby, wpływa na rozkład witaminy D; niedozwolony dla dzieci.

**E 321** - guma do żucia; może powodować zaburzenia pracy wątroby, u alergików wywołuje wysypkę na skórze; niedozwolony dla dzieci.

**E 330 (kwas cytrynowy)** - różne produkty; przez niektórych uważany za rakotwórczy.



4. Zapoznaj się z treścią artykułu *Rak-Stop. Zdrowa Żywność*. Wykonaj plakat, w którym przedstawisz najważniejsze przesłanie, wynikające z treści artykułu.

## Rak – Stop! Zdrowa Żywność.

---

**Pożywienie, które codziennie spożywamy, ma ogromny wpływ na stan naszego zdrowia i organizmu**

**Niestety większość ludzi nie dostrzega żadnego związku między pokarmem, który codziennie spożywa a poziomem samopoczucia i stanem zdrowia. Wielu z nich większą uwagę zwraca na jakość paliwa, które wlewa do baku własnego samochodu niż na jakość pożywienia, które wrzuca do żołądka.**

Człowiek nie jest w stanie i nie powinien jeść wszystkich produktów roślinnych i zwierzęcych, ponieważ wielu z nich nie może przeżuć ani strawić. Szczególnie szkodliwe dla ludzi są kilkudniowe (nieświeże) produkty wysokobiałkowe, ponieważ zawierają toksyny szkodzące organizmowi człowieka. Wiele substancji zawartych w produktach żywnościowych negatywnie oddziałuje na zdrowie człowieka. **Skażone środowisko i zanieczyszczona żywność może być przyczyną złego samopoczucia i powodować poważne choroby m.in. układu trawienia, krwionośnego, immunologicznego oraz nowotwory.**

**Woda z wodociągów**, którą wykorzystujemy w celach spożywczych i higienicznych jest zanieczyszczona chlorem i szkodliwymi związkami metali ciężkich. Szacuje się, że na świecie ok. 50% zasobów wody podziemnej jest zatrute. Zaleca się w celach spożywczych używanie wody filtrowanej (m.in. metodą odwróconej osmozy) bądź pochodzącej ze źródeł niezanieczyszczonych.

**Warzywa i owoce** w okresie produkcji są intensywnie nawożone oraz opryskiwane środkami ochrony roślin.

Następnie w celu przedłużenia okresu ich przechowywania opryskiwane są środkami chemicznymi przeciw gniciu.

Do przetwarzanej przemysłowo żywności dodawane są różne dodatki chemiczne, które mają na celu zapobieganie jej psuciu, poprawienie właściwości organoleptycznych (m.in. wyglądu) i wartości odżywczej. Istnieje takich dodatków ponad 4 000. W Unii Europejskiej lista dodatków oznaczona jest od E100 do E903 i obejmuje 18 kategorii. W USA międzynarodowy system numeracji dodatków do żywności (INS) obejmuje 4 068 nazw w 22 kategoriach. Mimo międzynarodowego charakteru w.w. list nie wszystkie dodatki dopuszczone są do stosowania w poszczególnych krajach. Wśród dodatków do żywności znajdują się: regulatory kwasowości (m.in. kwas octowy, solny i siarkowy), środki przeciwbrylające, przeciwutleniające, barwiące, utwalacze barw, emulgatory, smakowe, żelujące, stabilizatory wilgotności, sztuczne dosładzacz.

Szczególnie szkodliwe jest powszechne stosowanie w produkcji artykułów żywnościowych syropu z kukurydzy, taniego odpadu otrzymywanego ze skrobi i oleju służącego dosładzaniu. **Podczas badań w Wielkiej Brytanii stwierdzono, że 88% tzw. „zdrowych produktów zbożowych” dla dzieci zawiera zbyt dużo cukru, soli i nasyconych tłuszczów. Wśród sztucznych dosładzaczy, cyklaminy i sacharyna podejrzewane są o działanie rakotwórcze.** Również sukraloza i aspartam podejrzewane są o wywieranie negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

**Dlaczego zatem dopuszczono je do sprzedaży?** Odpowiedź jest prosta. Syntetyczne dosładzacz do żywności jako nieprzyswajalne przez organizm człowieka są niskokaloryczne. Ponadto nie fermentują w jamie ustnej, a więc nie uszkadzają uzębienia. Dodatki do żywności dodawane są m.in. do chleba, będącego codziennym i podstawowym artykułem spożywczym w naszej strefie klimatycznej.

**Polscy naukowcy z Instytutu Żywności i Żywienia udowodnili, że spożywanie chipsów ziemniaczanych znacznie zwiększa ryzyko chorób serca. Chipsy zawierają nie tylko niezdrowe tłuszcze i dużą ilość soli, ale również dodatek do żywności „akrylamid”, który wykazuje działanie rakotwórcze i jest toksyczny dla układu nerwowego człowieka.**

Światowy rynek dodatków do żywności jest olbrzymi – roczna sprzedaż tylko w USA przekracza 20 mld USD! Sprzedaż na całym świecie może wynosić ok. 60-80 mld USD rocznie! **Wielkie pieniądze są ważniejsze od zdrowia i życia wielu milionów ludzi na świecie!**

W hodowli zwierząt stosuje się powszechnie **hormony wzrostu i antybiotyki** (obniżanie temperatury ciała zwierząt przyspiesza ich tucz). Po wybuchu epidemii BSE (tzw. choroby wściekłych krów) w Wielkiej Brytanii zakazano stosowania w hodowli zwierząt przeżuujących mączki mięsno-kostnej produkowanej z padłych zwierząt.

Poważny problem stanowi dopuszczenie do obrotu i spożycia **roślin modyfikowanych genetycznie**. Przemysł rolno-spożywczy w USA przy wydatnej pomocy rządu amerykańskiego próbuje wymóc ich konsumpcję na terenie krajów Unii Europejskiej.

Duża część ludności wielu krajów żywi się na co dzień, z powodu braku czasu na przygotowywanie posiłków i oszczędności (ceny), tzw. „śmieciową żywnością” (junk food), czyli atrakcyjnie wyglądającymi i opakowanymi produktami spożywczymi wytwarzanymi w większości z pełnowartościowych odpadów żywnościowych. Formalnie mieszczą się one w zakresie definicji żywności i mają duże powodzenie rynkowe pomimo zastrzeżeń dotyczących ich wpływu m.in. na wybuch w wysoko rozwiniętych krajach tzw. epidemii otyłości.

W organizmie człowieka wykryto ponad 600 nowych toksyn, które nie były jeszcze znane 50 lat temu!

**Powietrze**, którym oddychają ludzie, zwierzęta i rośliny jest również zatrute. Organizm człowieka coraz gorzej radzi sobie z narastającą ilością starych i pojawieniem się nowych toksyn. Nie jest w stanie ich wszystkich usunąć, stąd w ciągu ostatnich kilkudziesięcioleci mamy do czynienia z wybuchem epidemii chorób cywilizacyjnych m.in. nowotworów, cukrzycy, nadciśnienia tętniczego.

**Witaminy** zawarte w pożywieniu są niszczone w procesie przemysłowego przetwórstwa i konserwacji żywności. Podczas gotowania witamina „C” ulega degradacji prawie w całości, nawet w 100%. Dobroczynny wpływ witamin na organizm człowieka jest niedoceniany. Dla przykładu podczas badań stwierdzono, że dodawanie witaminy „C” do mięsa hamuje powstawanie rakotwórczych związków N-nitrozowych, które tworzą się podczas jego saletrowania (konserwowania).

**Tłuszcze i oleje.** Poważny problem stanowi powszechne występowanie w masowo produkowanych tłuszczach (przede wszystkim margarynach) tzw. związków trans – nienasyconych. Pochodzący z 2002 roku raport Amerykańskiej Akademii Nauk dowodzi, że **tłuszcze typu trans** odpowiedzialne są za obniżanie poziomu tzw. dobrego cholesterolu (HDL) we krwi, a podnoszą poziom tzw. złego cholesterolu (LDL) co skutkuje zwiększoną zapadalnością na chorobę wieńcową. Są one nawet bardziej niebezpieczne od tłuszczów nasyconych pochodzenia zwierzęcego, które tylko obniżają poziom tzw. dobrego cholesterolu (HDL) we krwi. Przykład Izraela, w którym ze względów religijnych praktycznie konsumpcja tłuszczów pochodzenia zwierzęcego prawie nie występuje, a całe spożycie tłuszczów opiera się głównie na margarynach, wskaźnik zapadalności ludności na chorobę wieńcową i występowanie udarów mózgu należą do najwyższych na świecie. Według zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), pochodzących z 2003 roku, tłuszcze typu trans nie powinny stanowić więcej niż 1% w ogólnym bilansie energetycznym. Tłuszcze typu trans występują w mięsie i mleku zwierząt przeżuujących (od 1% w Hiszpanii do 7% w Kanadzie), ale najwięcej znajduje się ich w margarynach i innych utwardzanych tłuszczach roślinnych (do 45%). Bardzo korzystne, zwłaszcza dla serca, są tłuszcze typu  $\Omega 3$  – nienasycone, które powszechnie występują w

rybach.

Poważnym problem jest nadmierne stosowanie w produkcji żywności soli, którą zalicza się do historycznie najstarszych konserwantów znanych ludzkości. **Solenie żywności** podnosi ciśnienie osmotyczne w organizmach – nie znosi tego większość drobnoustrojów. Dla ludzi nadmiar soli nie jest obojętny, ponieważ powoduje wzrost ciśnienia krwi i towarzyszące mu choroby układu krążenia. Jak na razie podejmowane w niektórych krajach europejskich (np. Wielka Brytania) wysiłki w celu obniżenia dziennej konsumpcji soli do 6 gramów na osobę napotykają na poważny opór przemysłu solnego i spożywczego.

**Przemysł spożywczy na świecie coraz częściej stosuje w produkcji żywności przyprawy wspomagające apetyt, zwiększające łaknienie i ułatwiające trawienie**, rzekomo dla dobra konsumenta, w praktyce w celu zwiększania sprzedaży produktów żywnościowych (tzw. przekąsek i „szybkiej żywności”). Oferowane gotowe do spożycia dania są z reguły wysokokaloryczne i ciężkostrawne (obciążają przewód pokarmowy). Badania przeprowadzone w Azji wskazują na występowanie tam coraz powszechniej tzw. chorób cywilizacyjnych (nadciśnienie tętnicze krwi, zawał serca, cukrzyca, otyłość, udar mózgu, rak piersi, itp.) związanych z przejściem społeczeństw tych krajów na zachodni model odżywiania, oparty na mięsie i nabiale, które nieznane były w tym regionie świata kilkadziesiąt lat temu.

**Jak sobie z tym wszystkim radzić?** W zakresie żywności powinniśmy starać się spożywać produkty pochodzące z upraw ekologicznych, nie poddawanych intensywnemu chemicznemu nawożeniu i oddziaływaniu chemicznych środków ochrony roślin. Uprawy takie powinny znajdować się w regionach relatywnie czystych, o nieskażonej wodzie i powietrzu.

Powinniśmy jak najczęściej przygotowywać sami zdrowe wartościowe pożywienie. Bardzo korzystnie oddziałuje na zdrowie człowieka kuchnia wegetariańska i makrobiotyka (polecam strony <http://Makrobiotyka.pl> oraz <http://ZdrowaZywnosc.pl>).

Liczne badania naukowe przeprowadzone na świecie w ciągu ostatnich kilkunastu lat dowodzą, że spożywanie naturalnej, zdrowej, odpowiednio dobranej i przygotowanej we właściwy sposób żywności może mieć uzdrawiający wpływ na organizm człowieka i może uchronić go od następstw wielu chorób cywilizacyjnych. Niestety uzdrawiający wpływ pożywienia na organizm człowieka jest prawie całkowicie ignorowany przez wyznawców współczesnej medycyny konwencjonalnej. Lekarze na ogół rzadko wychodzą poza oczekiwania pacjentów, które sprowadzają się do zaproponowania im jakiegoś cudownego lekarstwa, które tak jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki uwolni ich od dolegliwości i pozwoli wrócić do starych, złych nawyków żywieniowych.

**Zdrowa, ekologiczna żywność** wytwarzana jest przez producentów certyfikowanych przez odpowiednie urzędy lub organizacje, które kontrolują gospodarstwa rolne produkujące taką żywność. W ekologicznych gospodarstwach rolnych nie używa się nawozów sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin. Zbiory są niższe, ale rośliny nie zawierają szkodliwych substancji związanych z intensywną przemysłową uprawą.

W Polsce producenci zdrowej, ekologicznej żywności zrzeszeni są m.in. w Stowarzyszeniu Producentów Metodami Ekologicznymi „Ekoland”, organizacji o charakterze międzynarodowym, działającej na rynku polskim od 1989 roku. Rynek produktów zdrowej żywności w Polsce znajduje się w początkowym stadium rozwoju. Obroty ekologiczną żywnością stanowią zaledwie 1-2% całej sprzedaży żywności, podczas gdy w krajach takich jak Niemcy i Włochy przekroczyły już poziom 10%. Żywność ekologiczna z uwagi na specyficzne warunki produkcji jest droższa od żywności produkowanej metodami przemysłowymi. Ograniczona zasobność portfela polskiego społeczeństwa powoduje, że uważa się ją za zbyt drogą.

**W tej kalkulacji nie bierze się jednak pod uwagę wszystkich kosztów m.in. stanu zdrowia człowieka, jego dobrego lub złego samopoczucia oraz leczenia chorób spowodowanych spożywaniem złej, mało wartościowej lub wręcz szkodliwej dla zdrowia żywności.**

Zagadnienia szeroko rozumianej profilaktyki zdrowotnej, w tym przede wszystkim konieczności spożywania zdrowych, wartościowych produktów żywnościowych, zawierających niezbędne dla życia człowieka witaminy, minerały i mikroelementy, będących wytworem rolnictwa ekologicznego, nie znajdują jak na razie odpowiedniego zrozumienia ze strony społeczeństwa polskiego (niski poziom świadomości) i poparcia decydentów.

[[WWW.rak-stop.pl](http://WWW.rak-stop.pl)]

## Wiedza o filmie

---



1. **Przeczytaj poniższe definicje i fragment artykułu. Porównaj cechy filmu fabularnego z cechami dokumentu. Uzupełnij luki.**

**Dokumentalny film**, drugi – obok filmu fabularnego – najważniejszy rodzaj filmu, będący zapisem na taśmie celuloidowej, magnetycznej lub płycie wizyjnej wybranych fragmentów rzeczywistości. Od tego rodzaju zapisów rozpoczęli 1895 swą działalność realizatorską bracia A. i L. Lumière, a kontynuację "linii Lumièreowskiej" – wg określenia S. Kracauera – stanowiły kroniki filmowe Pathè'go, Gaumonta, Der

Deutschen Wochenschau, Polskiej Agencji Telegraficznej (PAT) oraz dokonania klasyków kina dokumentalnego, m.in.: R. Flaherty'ego, J. Griersona, B. Matuszewskiego, S. Mysłowicza, P. Rothy, B. Wrighta.

**Film fabularny** - film fikcji, film aktorski przeznaczony głównie do wyświetlania w kinach. Jeden z głównych rodzajów filmowych obok filmu animowanego, filmu dokumentalnego i filmu oświatowego. Posiada fabułę, czyli dramaturgiczną, najczęściej wielowątkową opowieść. Bohaterowie są grani przez aktorów.

Za pierwszy film fabularny uważa się krótki obraz braci Lumiere *Polany ogrodnik* (franc. *L'arroseur arrose* lub *Le jardinier*) z 1885 r.

Gatunki komercyjnego filmu fabularnego to między innymi: komedia, dramat, melodramat, western, horror, musical, thriller, film gangsterski, kryminał, film science fiction, film fantasy, film płaszczka i szpady, film historyczny, komedia romantyczna, film wojenny, film szpiegowski, film familijny itp...

[[www.zgapa.pl](http://www.zgapa.pl)]

## **AGNIESZKA OGONOWSKA**

### ***Garderoba słów i znaczeń***

#### **Film dokumentalny**

Jest jednym z głównych rodzajów filmowych, obok filmu fabularnego oraz animowanego. W samej jego nazwie tkwi pewien paradoks, na który zwracają uwagę właściwie wszyscy historycy kina. Podstawową wadą pojęcia 'dokument', a także przymiotnika 'dokumentalny' jest uwikłanie ich w takie kategorie, jak: prawda, obiektywność, ideologiczna neutralność, a zatem dawanie świadectwa rzeczywistości.

Tymczasem już w pierwszych próbach opisanie cech filmu dokumentalnego pojawiły się określenia, które stoją w wyraźnej sprzeczności wobec tych kategorii. Dla przykładu: brytyjski dokumentalista, a zarazem teoretyk filmu, John Grierson, uważany za ojca pojęcia 'film dokumentalny', uważał, iż film taki stanowi twórcze przepracowanie bieżącego 'materiału rzeczywistości'.

Zakładał zatem aktywne podejście autora dokumentu do interesującej go materii, a jednocześnie akcentował fakt, iż powinien on koncentrować się na filmowaniu, po pierwsze, kwestii aktualnie ogniskujących uwagę społeczną, po drugie, bezpośrednio dostępnych dla autora filmu w chwili ich rejestrowania na taśmie filmowej. Co warto podkreślić, Grierson twierdził, że film dokumentalny powstaje w służbie celów edukacyjnych, społecznych lub propagandowych.

Tym samym, po raz pierwszy i to tak wyraziście, „wpisał” pracę dokumentalisty w ideę kształtowania postaw prospołecznych, a także – poprzez swoją koncepcję filmu 'zaangażowanego' – próbował rozwiązać problem finansowania oraz dystrybucji dokumentów filmowych, także poza kinami, np. w różnych instytucjach wychowawczo-edukacyjnych, i to z dobrym skutkiem.

Z drugiej strony przeciwstawiał film dokumentalny różnym formom fikcyjnym, jak np. filmy fabularne, a także takim produkcjom zaliczanym do kina faktu, jak trawelogi<sup>1</sup> oraz sfilmowane obserwacje przyrodnicze. Kontrowersje wokół sposobów definiowania tego fenomenu były tak ogromne, iż pojawiła się jego oficjalna definicja uchwalona przez Światowy Kongres Dokumentalistów w Pradze w 1948 roku.

Polski badacz tego zjawiska, Mirosław Przyłipiak, charakteryzuje film dokumentalny jako przekaz audiowizualny prezentujący wycinek świata fizycznego, w obrębie którego występują obiekty (przedmioty, osoby, miejsca oraz zdarzenia) znane widzowi z doświadczenia, z poziomu rzeczywistości realnej. Ponadto istnieje zawsze dystans czasowy między czasem rejestracji tego fragmentu na taśmie filmowej a momentem jego prezentacji widzom (w przeciwieństwie do retransmisji meczów sportowych czy debat politycznych, które często odbywają się w czasie rzeczywistym ich odbioru, a więc 'na żywo'). Jednocześnie „[...] zostaje zachowana indeksalna wierność odtwarzania czasu i przestrzeni w ramach ujęcia, w którym realizatorzy nie ingerują w rzeczywistość przed kamerą albo ingerują i fakt tej ingerencji czynią elementem strukturalnym filmu, albo też ingerują w tym celu, aby przywrócić taki stan tej rzeczywistości, jaki istniał przed pojawieniem się ekipy filmowej, lub też aby wyzwolić prawdę zachowań osób filmowanych [...]”.

W przytoczonym fragmencie definicji na szczególną uwagę zasługują przynajmniej dwie kwestie. Po pierwsze, słuszna konstatacja, iż sama obecność ekipy filmowej oraz świadomość ludzi, że są obiektem zainteresowania kamery, wpływa na ich zachowanie. Po drugie, akcentowanie możliwości „wyzwalania” z filmowanego fragmentu świata, także relacji społecznych, prawdy tam „tkwiącej”.

## **Fakty i mity**

### **o kinie dokumentalnym**

Kino nigdy nie przekazuje całkowicie obiektywnego, neutralnego ideologicznie obrazu świata. Jest to fizycznie niemożliwe, nawet gdyby reżyser przyjął takie założenie. Zawsze, także w przypadku dokumentów filmowych, konieczny jest wybór pewnego fragmentu rzeczywistości lub jego wybranych elementów oraz przyjmowanie względem tej materii mniej lub bardziej, ale

zawsze subiektywnego punktu widzenia. Instancja nadawcza w postaci autora filmu oraz współpracujących z nim osób zawsze jest obecna w przekazie.

Bezpośredni dostęp do rzeczywistości, do tzw. sfery 'nagich faktów', nie jest możliwy, gdyż na sposób jego rejestracji wpływają zawsze cechy medium (kamery filmowej), w tym także poziom zaawansowania technologii tworzenia obrazu oraz wspomniany już subiektywizm autora.

„Każda wypowiedź – konstatuje Mirosław Przyłipiak – z samej swej natury jest selektywna, tj. dotyczy tylko pewnych spraw, oraz jest podmiotowa, tj. została wypowiedziana przez kogoś, posiada podmiot wypowiedzi bądź to formalny, gramatyczny bądź faktyczny, fizyczny, a najczęściej obydwu”.

Film dokumentalny jest tworzony z punktu widzenia konkretnej jednostki, przez pryzmat jej zainteresowań oraz doświadczeń życiowych, z uwzględnieniem jej sympatii politycznych, ideologicznych, religijnych, ogólnie światopoglądowych, a także z uwagi na interes grupy społecznej, z jaką się identyfikuje oraz instytucji finansujących jej działalność. W związku z tym film dokumentalny jako forma wypowiedzi niefikcjonalnej wcale nie jest obiektywny.

Oczywiście, można dostrzec w poszczególnych produkcjach pewne strategie obiektywizacji przekazu oraz próby wywoływania u odbiorcy pełnego wrażenia jego prawdziwości, autentyczności, braku zaangażowania twórców w racje którejs ze stron, np. konfliktu czy rywalizacji politycznej.

Można osiągnąć ten efekt np. poprzez wyraźne ograniczenie ekspresyjnych środków wyrazu na rzecz stosowania technik rejestrowania określonego fragmentu świata. A zatem nietypowe ujęcia, najazdy kamery, nagłe zmiany planów zostają wyeliminowane w celu, przynajmniej na pozór, niezaangażowanej rejestracji. Inną strategią jest przedstawianie wielu punktów widzenia konkretnej sprawy, a przez to tworzenia efektu 'dopuszczenia do głosu' wszystkich zainteresowanych problemem osób.

Choć film dokumentalny nie jest nigdy całkowicie obiektywny, to – zgodnie z sugestią autora *Poetyki filmu dokumentalnego* – twórcy stosują różne **procedury obiektywizowania rzeczywistości**, zależnie od tematyki oraz przyjętych celów. W ten sposób historyczne filmy dokumentalne wykorzystują procedury obiektywizowania charakterystyczne dla nauk historycznych, a dzienniki telewizyjne – takie, które zostały przyjęte w dziennikarstwie.

Obecność owych procedur sprawia, iż odbiorca automatycznie rozpoznaje przyjętą przez autora dokumentu konwencję organizowania materiału rzeczywistości, i przyjmuje zarówno ją, jak i ten materiał jako naturalny, jedynie obowiązujący sposób przedstawiania świata.

## przypis

**1. Trawelog – gatunek filmowy zawierający elementy poetyki filmu dokumentalnego, opowiadający najczęściej o egzotycznych krajach, dalekich podróżach, ukazujący urodę świata oraz walory turystyczne poszczególnych regionów geograficznych.**

[Agnieszka Ogonowska : *Nowa polszczyzna - Garderoba słów i znaczeń -Film dokumentalny – fragment*].

Uzupełnij tabelę 

Cechy	Film fabularny	Film dokumentalny
Sposób przedstawiania rzeczywistości	Subiektywny - świat fikcyjny	
Cel	Ekranizacja powieści, kreacja nieistniejącej rzeczywistości, podejmowanie dyskusji, prezentowanie problemów	

	Spolecznych, rozrywka, ukazywanie przeszłości i przyszłości	
użycie środków artystycznych (efekty specjalne, światło, muzyka)	Liczne środki artystyczne wzmacniające wrażenie, jakie ma film wywrzeć na widzu	
Temat - prezentowane zagadnienia	W zależności od gatunku	
Bohaterowie	W postaci fikcyjnych bohaterów wcielają się aktorzy	
Miejsce prezentowania	Najczęściej emitowane w kinie	



### Zadanie na ten miesiąc

Zostań twórcą filmu dokumentalnego. Może poruszysz problem obecny w Twoim środowisku, a może zaprezentujesz po prostu fragment rzeczywistości.



