

ÉLHETŐ JÖVŐ

„Az ember nem csak azért felelős, amit tesz, hanem azért is, amit nem tesz meg.”

(Prótagorasz)

A budakalászi "KALÁSZ" elmúlt számainak egyikében tartalmas szakmai cikk jelent meg a köztudatban korszerűnek ismert komposztálási módszerről. Ez indította az élhetőbb módszerek ismertetésére.

A médiákban néha már megjelennek olyan nyilatkozatok, amelyek felhívják a figyelmet a jövőben várható változásokra, amelyeket a kifogyó, emiatt dráguló-üzemanyagok növekvő hiánya okoz.

Előtérbe kerül a helyben termelt élelmiszerek fogyasztása és a helyben gyártott termékek használata.

Egyes nyilatkozatok már most sürgetik a lakosságot, hogy a befűvesített kertjeikben inkább a háztartáshoz szükséges zöldségféléket termeljék meg, különös tekintettel arra, hogy a helyben termelt élelmiszerek előállítása megoldható vegyszermentesen.

Megdöbbenő, hogy gyakorivá vált amint a befűvesített gazdasági kiskertek idős tulajdonosai a zacskós levest fogyasztják!

Ugyanakkor az élelmiszerek kontinensek, országok közötti szállításának környezetromboló hatása már a megélhető világot veszélyezteti.

Rádió riport is foglalkozott azzal, pl, hogy hazánkban a sárgarépa kb. 1700 kilométert /nem elírás!!/ utazik, amíg az asztalra kerül.!

A vegyszeres élelmiszer előállítás miatt szinte naponta hallani élelmiszer botrányról. Az interneten figyelők naponta tucatnyi EU jelzést találnak, hol, melyik kikötőben, áruházláncban vár kipakolásra, eladásra vegszerrel szennyezett élelmiszer. Az "élelmiszer hatóságok" arra hivatkoznak, hogy az élelmiszerekben csak a megengedett határértékekben található az egészségkárosító adalék anyagok.

Azt azonban nem értik, és ez személyes tapasztalatom : ha este egy gyors vacsorát készítenek: sült krumpli, sült kolbász, kenyér és saláta, - ez 4 fajta élelmiszer, amiből egy fajta tartalmazza a megengedett károsító adalék anyagot de a három másik étellel már háromszorosan túlléptem a határértéket!!!

A vegyszeres mezőgazdaság hatására az élelmiszerek nagy része ugyan még "ennivaló", de nem táplálék!

Az MTV-1-ben nemrégiben bemutatott vizsgálat szerint például a piacon vásárolt, primőr paradicsom semmiféle emberi hasznosítású tápanyagot, flavonoidot, vitamint nem tartalmazott!

A VEMMA cég /interneten megtalálható/ európai szintű vizsgálatot végzett vizsgálata megmutatta, hogy a leggyakrabban fogyasztott élelmiszerek tápanyag tartalma hogy változott 1985 és 2002 között:

Termék összetevők	Vizsgált hiány %	1985 - 2002
BROKKOLI	Kalcium Magnézium Folsav#	- 73% - 55% - 62%
BAB FÉLÉK	Kalcium Magnézium Folsav# B Vitamin	- 51% - 31% - 23% - 77%
BURGONYA	Kalcium Magnézium	- 78% - 48%
RÉPAFÉLÉK	Kalcium Magnézium	- 24% - 75%
SPENÓT	Magnézium C Vitamin	- 76% - 65%
ALMA	C Vitamin	- 60%
BANÁN	Kalcium Folsav Magnézium B Vitamin x	- 12% - 79% - 23% - 95%
EPER	Kalcium C Vitamin	- 34% - 87%

Folsav: a vérképzés alapja,

x B vitamin : az idegrendszer fejlődést, működést segíti

Ez az Európai szintű vizsgálat megerősítette a Dr Márai Géza tanszékvezető / Gödöllő, Szent István Egyetem/ hasonló vizsgálatát., hazai élelmiszerekkel kapcsolatban.

Ne csodálkozzunk azon, hogy növekszik a hazai gyógyszerfogyasztás a hiánybetegségek növekvő száma miatt!!



Kimutatták például, hogy az ötvenes években még házilag is sült kenyérből két szelet tartalmazta azt az ásványi anyag mennyiséget, ami egy napi szükségletünket fedezte. Ma 16 kiló fehér kenyeret kellene naponta ezért megenni, -ám az adalékanyagok több károsodást okoznának!

A vegyszeres növénytermesztés és állattartás napjainkban már kiváltható hazánkban is új úgynevezett SCD Probiotikus termékek használatával.

Ezt a termékcsaládot célzatosan olyan élő tejsav baktérium törzsekből állították össze, amelyek az élelmiszer termelésben és az állattartásban teszik feleslegessé a vegyszerek használatát.

Hazánk a huszonhetedik ország, amelyik megvásárolta ezt az amerikai technológiát, így már beszerezhetők a kis és nagytermelők számára is.

Az SCD technológia (Élő kultúra!) jól alkalmazható a mezőgazdaságban, kiskertekben, hulladék gazdálkodásban (víz,-komposztálás), szennyvíztisztításban, károsodott területek remeditációjában, (lásd: vörösiszap) , természetes vizeink megóvásában, állattartásban, méhészetben, háztartásban és táplálék kiegészítőként (egészséges bélfóra) is alkalmazható a célirányosan összeállított tejsav baktérium törzsei szerit.

A növénytermesztésben megkívánja a szerves trágya alkalmazását, ezzel a vegyszer mentes növénytermelés biztosított. Alkalmazása (Ökonet Agro) azzal a "mellékhatással " is jár, hogy növekszik a terméshozam, és csökken a kártevők hatása. Emellett vegyszermentes a termelés!

Az állattartásban a stressz mentes állattartás valósul meg, az ammónia termelés megszűnik az ólakban, karámokban és istállókban. Ezáltal a környezet szagmentes és légymentessé válik, az állatok patakárosodása, allergiás megbetegedése, megszűnik, bőrsérülései meggyógyulnak. Sokkal olcsóbb és egészségesebb technológia, mint a gyógyszerek, vegyszerek használata, amelyekkel a tápláléklánc útján saját magunk és mások egészségét is veszélyeztetjük. Egyre több referencia bizonyítja, hogy vegyszermentesen, környezetbarát módon is lehet gazdálkodni, háztartást vezetni, állatokat tartani.

Néhány referencia a sok közül: a Gödölői Kisállattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet dr. Hidas András, Bajai Kertészeti Szakiskola Papp Antalné, Bodó László kertészmérnök Sıklós – paprikapalánták nevelése, Bozsó István Szeged – Ökonet Agro használata fóliasátrakban, Demeterné Hajdú Vanda méhészet, Lajoskomárom Horváth Antal tehenészet, Döbrököz- Homokhegy kiskerti alkalmazás burgonyatermesztés, Szent István Egyetem Növényvédelmi Tanszék komposztálás, Pesterzsébeti lovas iskola, Keszthely Horváth Lajos csirkefeltenő, stb. Ezenkívül 27 más ország referenciái. Egy kiút az élhetőbb jövő felé.

Egyéb információk és tájékoztató anyag az anikozsmt@t-online.hu címen

és Tel: 06205532723 kaphatók. A Zsámbéki Családi Egészség Klub nevében: Simon Anikó

