

Νέα Εφημερίδα

ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ ΡΙΖΙΚΩΝ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ
ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΖΩΗ
ΤΗΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ



Τριμηνιαία έκδοση Έτος 8ο, **τεύχος 30**
Σεπτέμβριος - Οκτώβριος - Νοέμβριος 2003
Ταχυδρ. δ/νση: Ρ.Ρ.Συκουρίου 40006

Ιδιοκτήτης: Αστική μη κερδοσκοπική
εταιρεία «Νέα Κοινότητα»
Εκδότης-Διευθυντής: (το απαιτεί ο νόμος)
Γιάννης Παζάρας, Πουρνάρι-Συκουρίου



ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΕΚΔΙΔΕΤΑΙ
ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ
ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μέλη Συντακτικής 30ου Τεύχους

Κολέμπας Γιώργος
Χ' παναγιώτου Μένη
Παζάρας Γιάννης
Ποικιλίδης Βασίλης
Κουτής Κώστας
Τοιντάρη Χρύσα
Αραμπατζής Αποστόλης
Γερόπουλος Γιάννης
Δεσύλας Μάριος
Αντωνόπουλος Αντώνης

Επιθυμία μας είναι να αποφύγουμε διαφημιστικές
καταχωρήσεις, χορηγίες και οποιεσδήποτε
εξωτερικές παρεμβάσεις.

**Στηριζόμαστε μόνο στους συνδρομητές του
περιοδικού για την κάλυψη των εξόδων του.**

Συνδρομές: εσωτερικού-ετήσια (4 τεύχη) 12 ΕΥΡΩ

Ταχυδρομικές επιταγές στην διεύθυνση:
Περιοδικό «ΝΕΑ ΣΕΛΗΝΗ»
(υπ' όψιν Χ' Παναγιώτου Μένης)
Ρ.Ρ.Συκουρίου 40006

Τηλ.-Φαξ: Περιοδικού 24950-52276
e-mail: neaselini@yahoo.com

Ιστοσελίδα Ν. Σελήνης: www.geocities.com/neaselini

Τα ενυπόγραφα άρθρα εκφράζουν
τις απόψεις των συντακτών τους.
ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΑΝΑΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ
ΑΡΘΡΩΝ Ή ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥΣ ΑΡΚΕΙ
ΝΑ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ Η ΠΗΓΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΣΕΛ.3** Γιατί δεν μιλάει ξεκάθαρα
ο κ. Fischler; - Γιάννης Παζάρας
- ΣΕΛ.5** Έχει νόημα η σήμανση για την
ιχνηλασιμότητα των γενετικά
τροποποιημένων (γ. τ.) προϊόντων;
- Γ. Κολέμπας
- ΣΕΛ.7** Βοιολογικά Προϊόντα - Αποστόλης
Σέληνας & Κατερίνα Αθηνιώτου
- ΣΕΛ.9** Δίκτυο Αλληλεγγύης και προώθησης
οικολογικών & εναλλακτικών
δραστηριοτήτων
- ΣΕΛ.11** Σιτάρι: Οικολογική Καλλιέργεια.
- Κώστας Κουτής
- ΣΕΛ.16** Βιοδυναμική καλλιέργεια στην ελιά -
Μάριος Δεσύλας
- ΣΕΛ.22** ΑΣΠΑΤΑΜΗ Νο 2 ... και μερικές
ακόμη σκέψεις -
Επιμέλεια Γιάννης Παζάρας
- ΣΕΛ.27** Ντόπιες ποικιλίες - κίνημα οικολογικής
κίνημα οικολογικής γεωργίας
στην Ελλάδα. Αυτή τη φορά θα
πετύχουμε; - Κ. Κουτής
- ΣΕΛ.29** Η τραγωδία των μικροκυμάτων -
Πριάκου Αγγελική
- ΣΕΛ.30** Φυτοοιστρογόνα -
Ευάγγελος Γκιγκόντες
- ΣΕΛ.31** Η κοινότητα Nieder Kaufungen
παρουσίαση: Γ. Κολέμπας
- ΣΕΛ.33** Ο κόσμος κι εμείς
- ΣΕΛ.34** Απόψεις στις ... απόψεις -
Αγγέλκος Θωμάς
- ΣΕΛ.35** Επιστολές... - Κ.Π.
- ΣΕΛ.36** 10η Πανελλαδική Γιορτή Οικολογικής
Γεωργίας & Χειροτεχνίας

Γιατί δεν μιλάει ξεκάθαρα ο κ. Fischler;

Γιάννης Παζάρας

- «**Οι** πολίτες της Ένωσης περιμένουν από την γεωργική πολιτική να τους εγγυηθεί ασφαλή τρόφιμα και υγιεινό περιβάλλον» (σύμφωνα με δημοσκόπηση της «Ευρωπαϊκής Επιτροπής»)

- «Το μήνυμα των συμπολιτών μας είναι ξεκάθαρο. Είναι διατεθειμένοι να υποστηρίξουν τους γεωργούς μας και τις αγροτικές ζώνες της Ευρώπης με αντάλλαγμα την ασφάλεια και την ποιότητα του περιβάλλοντος και των ειδών διατροφής καθώς και την καλή μεταχείριση των ζώων. Αυτή ακριβώς είναι η γραμμή που σκοπεύω να ακολουθήσω στο πλαίσιο της επανεξέτασης της ΚΓΠ τον Ιούλιο» (**Franz Fischler**, Βρυξέλλες, 25.07.2002, European Commission press releases, IP/02/922)

- «Δεν είναι δυνατόν ένα κράτος-μέλος να καθορίζει πως σε μια περιοχή του ή σε όλο το έδαφός του δεν μπορούν να καλλιεργηθούν γενετικά τροποποιημένα προϊόντα. Οι μεταλλαγμένες καλλιέργειες θα αναπτύσσονται δίπλα σε βιολογικές και συμβατικές και δεν υπάρχει δικαιολογία για όσους χρησιμοποιούν αυτό το θέμα ως πρόσχημα με στόχο να δημιουργήσουν νέα εμπόδια στο δρόμο που οδηγεί στην έγκριση των γενετικά τροποποιημένων προϊόντων» (**Franz Fischler**, Ημερήσιος Τύπος, 23.07.2003)

Περιφρονώντας όλα τα γνωστά δεδομένα που προέρχονται από πηγές που δεν εξαρτώνται από τη βιομηχανία της βιοτεχνολογίας, ο επίτροπος προωθεί την εξωφρενική «σύλληψη» περί συνύπαρξης γενετικά τροποποιημένων με συμβατικές και βιολογικές καλλιέργειες (!!) θεωρώντας ότι δεν αποτελεί περιβαλλοντικό πρόβλημα αλλά ότι δημιουργεί μόνο απλά νομικά και οικονομικά προβλήματα.

Δεν μας ενδιαφέρουν στο σημείωμα αυτό τόσο τα περιβαλλοντικά προβλήματα που δημιουργούν οι γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί αυτά κάθε αυτά όσο η διάβρωση που επιχειρείται -και σε σημαντικό βαθμό πετυχαίνεται- του Ευρωπαϊκού κοινωνικού ιστού από τα υπερατλαντικά οικονομικά συμφέροντα.

«Η κυβέρνηση του Bush δεν ενδιαφέρεται για το πώς θα φάνε οι Αφρικανοί -όπως προβάλλει- αλλά για το τι θα βάλουν στο τραπέζι τους οι Ευρωπαίοι. Είναι ένας ανηλεής πόλεμος ανάμεσα στην παγκόσμια εμπορική εξουσία και την τοπική πολιτιστική αντίσταση» (Jeremy Rifkin)

«Υπάρχουν πεινασμένοι άνθρωποι στην Αιθιοπία αλλά πεινάνε γιατί δεν έχουν χρήματα και όχι γιατί δεν υπάρχουν τρόφιμα ... μας ενοχλεί έντονα η εκμετάλλευση της ανέχειας μας με σκοπό να επηρεαστεί η γνώμη των Ευρωπαίων (απάντηση του Tewolde Berhan Gebre Egziabher του Ινστιτούτου Βιώσιμης Ανάπτυξης της Αντίς Αμπέμπα σε σχόλιο Βρετανού επιστήμονα, τελη 1977, που υποστήριζε ότι όσοι απορρίπτουν τα μεταλλαγμένα δεν παίρνουν υπόψη τους τους πεινασμένους της Αιθιοπίας.)



Ο πόλεμος έχει αρχίσει από καιρό : «Αυτός ο πρόεδρος και αυτή η Κυβέρνηση θα πολεμήσουν για ανοιχτές αγορές και ελεύθερο εμπόριο» (Robert Zoellick, εκπρόσωπ. για θέματα αμερικανικού Εμπορίου, 24 Σεπτ. 2001). Έτσι μετά από χρόνια απειλών η Κυβέρνηση Bush καταθέτει αγωγή κατά της Ευρώπης -στις 13 Μαΐου 2003- στον Π.Ο.Ε. φοβερίζοντας με καταβολή προστίμων δις. δολαρίων και με στόχο να πάρουμε τα μεταλλαγμένα τους. Δυστυχώς για τον Bush και τις εταιρείες του αυτό αποδείχτηκε μια ατυχέστατη κίνηση καθώς σούπερ-μάρκετ, βιομηχανίες τροφίμων, αγρότες και ενώσεις καταναλωτών δήλωσαν ότι άσχετα με το τι λέει ο Π.Ο.Ε. δεν θα δεχθούν ποτέ τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.

Έπρεπε να κινηθεί αλλιώς ...

Ενεργοποιείται πρωτοστατώντας ο «πιο πιστός σύμμαχος» Tony Blair και σαν να μη του έφθαναν τα άλλα απολύει τον Ιούνιο τον Υπουργό Περιβάλλοντος Michael Meacher που είχε κάνει το «λάθος» να δηλώσει στο Βρετανικό Κοινοβούλιο αναφερόμενος στα μεταλλαγμένα και ζητώντας μη άρση του moratorium : «Μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για το ανοσοποιητικό σύστημα. Μπορεί να υπάρξει κίνδυνος στην ανάπτυξη του αναπαραγωγικού συστήματος παιδιών και

βρεφών που καταναλώνουν γενετικά τροποποιημένη σόγια. Δεν έχουν γίνει δοκιμές ασφαλείας. Υπάρχει μεγάλο κενό και νομίζω σκανδαλώδεις παραλείψεις στην απόφαση για το αν είναι ασφαλή για κατανάλωση (http://www.organic-consumers.org/ge/062403_uk_ge.cfm) Νωρίτερα (τον Αύγουστο 1998) είχε απολύσει κατόπιν εντολής από τον Λευκό Οίκο (όπως αποκαλύπτει η Daily Mail στις 7 Αυγούστου 2003) τον Dr. Arpad Pusztai προκαλώντας σάλο στη Βρετανία. Ο Dr. Pusztai, εργαζόμενος σε κρατικά επιχορηγούμενο πρόγραμμα στο Ινστιτούτο Rowett της Σκωτίας, είχε κάνει με τη σειρά του, το «λάθος» να διαπιστώσει ότι οι γενετικά τροποποιημένες πατάτες καταστρέφουν το ανοσοποιητικό σύστημα και ζωτικά όργανα των πειραματόζων.

Όσο συνειδητοποιούν το πρόβλημα των μεταλλαγμένων οι Ευρωπαίοι τόσο αντιστέκονται και συσπειρώνονται (τα αρνείται το 71% των Ευρωπαίων καταναλωτών) τόσο χάνει την υπομονή του ο αυτοκράτορας και τόσο αυξάνονται οι πιέσεις.

Ένας από τους πρώτους που κατέρρευσαν είναι ο Επίτροπος Γεωργίας που δεν δίστασε να εκτεθεί μέσα από τις παλινωδίες των δηλώσεών του προκειμένου να «μη χαλάσουν σχέσεις». Αυτή η τόσο πεισματάρικη υπεράσπιση των αμερικανικών υπερεθνικών εταιρειών από την αυτοαποκαλούμενη «Ευρωπαϊκή» Επιτροπή είναι εκπληκτική. Δείχνει ολοφάνερα ότι ο αγώνας ενάντια σε αυτό το πολιτικο-οικονομικο-βιομηχανικό σύμπλεγμα είναι ένα εγχείρημα ολοφάνερα αναγκαίο για την προσπάθεια της δημόσιας υγείας. Οι θεσμικά «αρμόδιοι» ένας-ένας θα εγκαταλείψουν τις θέσεις τους χωρίς να υπολογίζουν την ολοφάνερη ηθική πενία των επιδιώξεων και σκοπών που επιδεικνύουν :

«Οι γενετικά τροποποιημένες καλλιέργειες δεν πρόκειται να εισβάλουν στην ύπαιθρο και να δημιουργήσουν προβληματικά φυτά» δήλωσε ο David King πρόεδρος της 24μελούς βρετανικής επιτροπής που συνέταξε την έκθεση «GM Science Review». Μα, κ. πρόεδρε, ήδη η κοιτίδα του καλαμποκιού, το Μεξικό, με τις 25.000 ντόπιες ποικιλίες, παγκόσμια αναντικατάστατη φυσική κληρονομιά έχει επιμολυνθεί από τα μεταλλαγμένα καλαμπόκια της Cargill !! (περιοδικό Nature 10 Νοεμβρίου 2001)

«Δεν υπάρχει δικαιολογία για όσους θέλουν να δημιουργήσουν νέα εμπόδια στο δρόμο που οδηγεί στην έγκριση της καλλιέργειας των γενετικά τροποποιημένων» δήλωσε και ο «ενημερωμένος» F. Fischler στις 23 Ιουλίου 03 ενώ ήδη από το 1999 ο Harztlar χτυπούσε το καμπανάκι για εκείνες τις περιοχές της Αμερικής όπου είχε αρχίσει η καλλιέργεια των μεταλλαγμένων από το 1997 και όπου είχαν φανεί τα πρώτα σημάδια αλλοίωσης στη σύνθεση των φυτοκοινοτήτων. Σήμερα (2003) το πανεπιστήμιο του Arkansas προβλέπει ότι περίπου 243.000 στρ. θα προσβληθούν από ανθεκτικά στο glyphosate (glyrhosate/Roundar-η ναυαρχίδα της Monsanto) ζιζάνια. Υπολογίζουν ότι οι αγρότες θα χρειαστεί να ξοδέψουν 2-4 παραπάνω δολάρια ανά στρέμμα για την αντιμετώπιση των ανθεκτικών ζιζανίων φέτος, ποσο που κάθε χρόνο θα αυξάνεται. Από το 2001 (King et.al) έχει αναφερθεί αναστολή της ριζικής ανάπτυξης των Roundar Ready τροποποιημένων καλλιεργειών (71% των παγκόσμια καλλιεργούμενων μεταλλαγμένων) και αναστολή της αζωτοδέσμευσης ιδιαίτερα κάτω από συνθήκες ξηρασίας.

© V. V. V. 85



Για τον κ. επίτροπο και τους ομοίους του «δεν υπάρχει δικαιολογία» εμείς όμως **ΣΑΣ ΚΑΛΟΥΜΕ** να στραφούμε στην σύσταση **«νομικής επιτροπής»** γιατί η ώρα των ποινικών διώξεων υπευθύνων δεν θα αργήσει και για την ώρα, αυτό το δικαίωμα-ηθική ικανοποίηση- δεν μας το έχουσε στερήσει ...

Susan George, Κίνδυνος από τους Γ.Τ.Ο., Le Monde diplomatique, 6 Ιουλίου 2003. **Jeremy Rifkin**, Culture of food may deal global commerce its first defeat, Los Angeles Times, 10 Ιουλίου 2003. **Dr. Charles M. Benbrook**, GMOs, Pesticide Use, and Alternatives Lessons from the U.S. Experience, Παρίσι, 20 Ιουν. 2003.

Έχει νόημα η σήμανση για την ιχνηλασιμότητα των γενετικά τροποποιημένων (γ. τ.) προϊόντων;

Γ. Κολέμπας

Την πρώτη εβδομάδα του Ιούλη, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο πήρε μια «σοφή» απόφαση: Ο ευρωπαίος καταναλωτής θα είναι πια πληροφορημένος, αν στα προϊόντα που καταναλώνει υπάρχουν και συστατικά από γ. τ. οργανισμούς. Οι παραγωγοί και οι διακινητές τους είναι υποχρεωμένοι να αναγράφουν στην ετικέτα τους, ποια συστατικά τους είναι μεταλλαγμένα. Ακόμα και αν αυτά περιέχονται κατά τύχη ή χωρίς τη θέλησή τους, αν το ποσοστό τους υπερβαίνει το 0,9%.

Η πίεση των Αμερικανών, που έχουν στο πλευρό τους άλλες 12 χώρες με κυριότερες τον Καναδά και Αργεντινή και που είχαν προσφύγει στον Παγκόσμιο Οργανισμό Εμπορίου για απελευθέρωση της Ευρωπαϊκής αγοράς στην εισαγωγή γ. τ. προϊόντων, είχε τελικά αποτέλεσμα.

Με το τέλος της Ελλην. Προεδρίας, στη συνάντηση κορυφής μεταξύ Η.Π.Α. - Ε.Ε. το θέμα μπήκε επιτακτικά από τους Αμερικανούς. (Ο Μπους μάλιστα πρόσφερε στους Ευρωπαίους αντιπροσώπους γεύμα με τέτοια προϊόντα, χωρίς να υπάρξει αντίδρασή τους).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ο αντίστοιχος επίτροπος γεωργίας Φίσελνερ είχαν ήδη πάρει την απόφαση («Μπορώ στ' αλήθεια να σας διαβεβαιώσω ότι εμείς στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή θα κάνουμε να πάντα για να σας αποδείξουμε ότι μιλάμε σοβαρά όταν δηλώνουμε ότι είμαστε υπέρ υπέρ των βιοτεχνολογιών» δήλωνε προς τους

Αμερικανούς). Όμως το κοινοβούλιο αντιστεκόταν από το 1998, γιατί οι Ευρωπαίοι καταναλωτές ήταν ενάντια («ευρωβάρόμετρο»: 80%).

Χρυσώθηκε λοιπόν το χάπι με την απόφαση για υποχρεωτική σήμανση. Παρουσιάστηκε και διατυμπανίστηκε μάλιστα σαν νίκη του κινήματος των Ευρ. καταναλωτών και των αντιπάλων των γ. τ. ο.

Οι εταιρείες (γίγαντες όπως η Monsanto, Syngenta, Aventis, Du Pont, Dow που προήλθαν και από συγχωνεύσεις άλλων του κλάδου των «επιστημών της ζωής», όπως αυτοαποκαλούνται) θα ήθελαν βέβαια να μην υπάρχει καθόλου σήμανση, για να μην υπάρχει καθόλου δυνατότητα αμφισβήτησης και μπούκοταρίσματος τους. Όμως ξέρουν ότι αυτό είναι το πρώτο βήμα. Το επόμενο θα είναι να επιτραπεί και η καλλιέργειά τους. Ήδη υπάρχουν στα συρτάρια της Ευρωπ. Επιτροπής 20 αιτήσεις από αντίστοιχες εταιρείες που ζητάνε αυτό για κάποια είδη.

Με τη φόρα που έχει πάρει η Ε.Ε. να ταυτιστεί με την υπερδύναμη, μετά την «ανταρσία» κάποιων στο θέμα του πολέμου του Ιράκ, και δεδομένου ότι ο «πλανητάρχης» την έχει καταγγείλει, ότι αντιστεκόμενη στη διάδοση των γ. τ. ο., «είναι συνυπεύθυνη για την πείνα στην Αφρική», θα «αναγκασθεί» («βαράτε με κι ας κλαίω») να συμφωνήσει και σ' αυτό. (Χαρακτηριστικό το παράδειγμα της Ζάμπια, η οποία αρνήθηκε γ. τ. καλαμπόκι που «πρόσφερε» το αμερικάνικο πρόγραμμα επισιτιστικής βοήθειας με τη μορφή σπόρων, με το αιτιολογικό ότι

δεν θα ήταν δυνατή η εξαγωγή καλαμποκιού των αγροτών της προς της Ευρωπαϊκή Ένωση.

Αν βέβαια γίνει αυτό, δηλ. η ελεύθερη καλλιέργεια γ. τ. φυτών, τότε δεν έχει νόημα και η σήμανση τους σε ετικέτες. Γιατί σιγά-σιγά, όλα τα προϊόντα θα επιμολυνθούν. Ακόμα και τα βιολογικά - οικολογικά - οργανικά προϊόντα, και αυτό θα το αντιληφθούν και οι καταναλωτές, οπότε αντίο βιοκαλλιέργεια.

Όπως δήλωσε εκπρόσωπος της Ένωσης για το Περιβάλλον και την προστασία της Φύσης στη Γερμανία: «Οι πολιτικοί έκαναν μια καθαρή παραχώρηση στη Βιομηχανία και τις Η.Π.Α., που θέλανε να εξάγουν τα γ. τ. φυτά στην Ευρώπη. Τώρα τα συστατικά τους θα απειλούν τους καταναλωτές σ' όλη την τροφική αλυσίδα»

Για τις επιπτώσεις των γ. τ. ο. έχουμε γράψει επανειλημμένα στη Ν. Σελήνη. Σαν παραγωγοί βιολογικών προϊόντων μας ενδιαφέρει ιδιαίτερα η επιμόλυνση των άλλων καλλιεργειών με τα γονίδια των γ. τ. φυτών. Όλοι πια οι ερευνητές δέχονται ότι αυτά μεταφέρονται σε συγγενή κύρια, άλλα και σε οποιαδήποτε άλλα φυτά, με απρόβλεπτο τρόπο (ακόμα και καταμνημένα σε διαφορετικά σημεία του γονιδιώματος. Ενώ η προπαγάνδα της βιομηχανίας της βιοτεχνολογίας ισχυρίζεται ότι τα γονίδια δεν μετακινούνται ποτέ από το ακριβές σημείο του γονιδιώματος στο οποίο έχουν εισαχθεί). Θα επιμολυνθούν λοιπόν σίγουρα και οι βιοκαλλιέργειες, αν κάπου κοντά υπάρχουν καλλιέργειες γ. τ. φυτών.

Αυτό έχει συμβεί και στο Μεξικό, όπου εντοπίστηκαν ίχνη γεν. τροπ. καλαμποκιού, σε ντόπιες ποικιλίες και γι' αυτό η κυβέρνηση είχε αποφασίσει την αναστολή της καλλιέργειας του γ. τ. καλαμποκιού από το 1998, και στον Καναδά. Εδώ στην περιοχή Saskatchewan, είναι αδύνατο να καλλιεργήσει κανείς βιολογικά ελαιοκράμβη, γιατί από το 1996 καλλιεργείται η γ. τ. ελαιοκράμβη και επιμολύνει τις άλλες καλλιέργειες. (Το ερευνητικό κέντρο του Υπουργείου Γεωργίας του Σασκαλόν κατέληξε: «η γύρη και οι σπόροι έχουν αναμειχθεί σε τόσο μεγάλο βαθμό, που είναι στο εξής δύσκολο να καλλιεργηθούν οι παραδοσιακές ποικιλίες ελαιοκράμβης ή να επιχειρηθεί η βιολογική καλλιέργεια της, χωρίς να υπάρξει γενετική μόλυνση αυτών των καλλιεργειών»).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει στα χέρια της μια μελέτη, που είχε η ίδια παραγγείλει τον προηγούμενο χρόνο και που καταλήγει στο εξής συμπέρασμα: Η φυτική παραγωγή είναι αδύνατον να είναι απαλλαγμένη από γ. τ. συστατικά, σε μια περιοχή όπου υπάρχουν γ. τ. καλλιέργειες. Μόνο αν δημιουργηθούν «φράγματα-γύρης» και «ζώνες προφύλαξης» μεταξύ των αγροκτημάτων θα μπορούσε, αν όχι να αποφευχθεί τουλάχιστον να μειωθεί η επιμόλυνση και έτσι να «συνυπάρχουν» σε ένα βαθμό γ. τ. και όχι γ. τ. καλλιέργειες.

Παρόλο λοιπόν που η μελέτη λέει στην ουσία καθαρά ότι δεν είναι δυνατή η συνύπαρξη, η Ευρωπ. Επιτροπή και ο επίτροπος θεωρούν ότι η «συνύπαρξη» γ. τ. καλλιεργειών, συμβατικών καλλιεργειών και βιοκαλλιεργειών (μαζί με τις βιοδυναμικές και φυσικές) δεν αποτελεί κανένα πρόβλημα σε σχέση με το περιβάλλον. Μόνο σε σχέση με την οικονομία και το νομικό καθεστώς αναγνωρίζουν ότι υπάρχει πρόβλημα.

Γιατί τα φράγματα και οι ζώνες θα έχουν μεγάλο κόστος.

Ποιος θα πληρώσει αυτό το κόστος; Για την επιτροπή μάλλον τα μέτρα προστασίας θα πρέπει να τα πάρουν όσοι δεν καλλιεργούν γ. τ. φυτά, γιατί αυτοί θα θέλουν να αποτρέψουν τον κίνδυνο της επιμολύνσης (δηλ. όχι ο «ρυπαίνων» πληρώνει, αλλά ο ρυπαίνόμενος).

Αυτό όμως θα ανέβαζε τις τιμές

των συμβατικών και των βιολογικών προϊόντων κατά 40% από τις σημερινές (όποιος λοιπόν καταναλωτής θα θέλει να μποϊκοτάρει τα γ. τ. προϊόντα, θα πρέπει «να τα έχει»).

Από την άλλη, αν παρόλα τα μέτρα η παραγωγή π.χ. ενός βιοκαλλιεργητή θα επιμολυνόταν με γ. τ. συστατικά, ποιος θα τον αποζημιώσει; Τι σημαίνει αυτό νομικά; Θα αναγνωρίζεται αυτή η επιμόλυνση σαν ζημιά;

Αυτού του είδους τα προβλήματα δηλ. οικονομικά ή νομικά. το Ευρ. Κοινοβούλιο αποφάσισε να τα επιλύσουν χωριστά η κάθε χώρα. Αντιλαμβάνομαστε τι είδους απαντήσεις θα δοθούν από τα Εθνικά Κοινοβούλια. Ο κος Φίσελρ απορρίπτει κάθε είδους κοινής καταναγκαστικής Ευρωπαϊκής νομοθεσίας στηριζόμενος στην αρχή της επικουρικότητας. Ήδη στις 23-7-03 σε συνέντευξη τύπου ο επίτροπος δήλωσε ότι η Ευρωπ. Επιτροπή αποφάνθηκε ότι οι τοπικές ή εθνικές αρχές δεν μπορούν να απαγορεύσουν στους αγρότες να καλλιεργούν γενετικά τροποποιημένα φυτά γιατί θα παραβιάζεται η κοινοτική νομοθεσία της ελευθερίας επιλογής. (Ελευθεροτυπία 24-7-03). Αυτό βέβαια είναι αντιφατικό με την προαναφερθείσα απόφαση του Ευρωκοινοβουλίου για εθνικές αποφάσεις στο θέμα. Και επειδή οι τοπικές αρχές της Άνω Αυστρίας απαγόρευσαν ήδη την καλλιέργεια γ. τ., ο Φίσελρ αποφάνθηκε: «Στην περίπτωση που είστε από την Άνω Αυστρία, μπορείτε να προσφύγετε στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο και να πείτε ότι διαφωνείτε με αυτό και αισθάνεστε πως τα δικαιώματά σας παραβιάζονται». Τα μεταλλαγμένα λοιπόν για την Ευρ. Επιτροπή είναι θέμα δικαιωμάτων του Θύτη.

Η αρνητική μέχρι τώρα στάση των Ευρωπαίων, δεν λαμβάνεται υπόψη πια από τους Ευρωπαίους πολιτικούς και η συζήτηση που γίνεται από τώρα και στο εξής είναι για το πώς μπορούν να «συνυπάρξουν» η μια γεωργία με την άλλη, την γενετικά τροποποιημένη.

Όσοι είχαν ελπίσει ότι η Ευρωπαϊκή πολιτική θα αντιστέκονταν στη ζοφερή αυτή εξέλιξη έπεσαν έξω.

Μόνο αν δημιουργηθεί ένα μεγάλο μέτωπο καταναλωτών, οικογεωργών και συμβατικών γεωργών που εί-

ναι ενάντια στα γ. τ., σε πανευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, που μαζί με τις περιβαλλοντικές, οικολογικές και πολιτικές οργανώσεις, θα επέμβουν δυναμικά με διάφορες ενέργειες και σε κοινωνικό και σε πολιτικό επίπεδο, υπάρχει ελπίδα να αποφευχθεί αυτή η εξέλιξη. Γιατί η «συνύπαρξη» που θέλουν να περάσουν είναι καθαρό ότι είναι αδύνατη και οι κανόνες που πρόκειται να θεσπισθούν, θα κρατάνε απλώς τα προσχήματα.

Όσο αφορά στη χώρα μας, όπου όποια μέτρα κι αν αποφασισθούν για την προφύλαξη, στην πράξη δεν θα λειτουργήσει τίποτε και η «συνύπαρξη» θα είναι αδύνατη στο τετράγωνο, (όπως λένε οι μαθηματικοί), δεν θα πρέπει να αναλωθούμε σε αιτήματα αυτού του τύπου.

Θα πρέπει οι ενώσεις των βιοκαλλιεργητών, οι πιστοποιητικοί οργανισμοί με πρωτοβουλία του δικτύου οικοκοινότητα και σε συνεννόηση με τις ενώσεις των συμβατικών γεωργών και τις διάφορες περιβαλλοντικές οργανώσεις καθώς και τις ενώσεις των καταναλωτών, να δημιουργήσουν ένα μέτωπο και να αντισταθούν δυναμικά στην μελλοντική εισβολή των γ. τ. ειδών.

Ήδη θα μπορούσαμε να κάνουμε κάτι σε σχέση με τη σόγια που εισάγεται από τις Η.Π.Α. και χρησιμοποιείται βασικά στις ζωτροφές που παράγονται από συγκεκριμένα εργοστάσια στη χώρα μας.

Κάποια στοιχεία: Μέχρι το 2001 είχαμε δημοσιεύσει στη Ν.Σ. διάφορα στοιχεία. Το 2002 η γ. τ. γεωργία επεκτάθηκε σε 60 εκατ. εκτάρια παγκοσμίως σε 15 χώρες. Δηλ. 35 φορές περισσότερο από το έτος 1996, που θεωρείται σαν έτος εκκίνησης. Πάνω από 2/3 όλων των τροφών στις Η.Π.Α. περιέχουν ήδη γ. τ. συστατικά.

Ειδικά:

- το 51% της παγκοσμίως παραγόμενης σόγιας είναι γεν. τροποποιημένη.

- το 20% του βαμβακιού επίσης
- το 12% της ελαιοκράμβης
- το 9% του καλαμποκιού

Πηγή:
Der Spiegel Nr. 28/7.7.03

ΒΟΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Το κείμενο που ακολουθεί είναι πρόταση προς την Ομάδα Αξιολόγησης του Δικτύου Οικοκοινότητα για το ποια κριτήρια θα πρέπει να βάζει το δίκτυο για τα προϊόντα των μελών. Θα αποτελέσει θέμα και της επόμενης Γ.Σ. του δικτύου που θα γίνει την Παρασκευή 26/9/2003 στο ΚΕΓΕ Ν. Αρτάκης και ώρα 18.00.

Επικοινωνία: Απ. Σέληνας 22210 79352

Αποστολής Σέληνας και Κατερίνα Αθηνιώτου

Παραγωγή

1 Η παραγωγή των προϊόντων να μην αποβλέπει πρωτίστως στο κέρδος αλλά στην παροχή αγαθών φυσικών που σέβονται τον άνθρωπο και την ζωή ολόκληρη στο σύνολό της.

2 Οι μέθοδοι καλλιέργειας, αποθήκευσης, μεταποίησης, τυποποίησης, συσκευασίας και διάθεσης των προϊόντων να εντάσσονται αρμονικά μέσα στις φυσικές λειτουργίες των οικοσυστημάτων και να εγγυούνται την προστασία τους από κάθε είδους καταστροφή ή μόλυνση.

3 Τα παραγόμενα προϊόντα να διατηρούν στον μέγιστο βαθμό την φυσικότητα και θρεπτικότητά τους.

4 Το όλο πλαίσιο από την παραγωγή ως την κατανάλωση να εντάσσεται αρμονικά μέσα στις τοπικές και παραδοσιακές δραστηριότητες του κοινωνικού γίνεσθαι.

5 Να καλύπτονται πλήρως και να θεωρούνται σεβαστά τα βασικά δικαιώματα των εργαζομένων τόσο ως προς το θέμα της αμοιβής τους όσο και ως προς το θέμα της ποιότητας της ζωής τους.

6 Οι μέθοδοι καλλιέργειας να επιτρέπουν στην φύση να ολοκληρώνει την δυναμική της περιορίζοντας στο ελάχιστο την ανθρώπινη επέμβαση, και μάλιστα όπου αυτό είναι αναγκαίο να εξαντλούνται όλες οι παραδοσιακές και φυσικές μέθοδοι (όπως αμειψισπορά, χλωρή λίπανση, συγκαλλιέργεια, φυσικά παρασκευάσματα αντιμετώπισης προβλημάτων π.χ. τσουκνίδες, πολυκόμμι κλπ.)

7 Να χρησιμοποιούνται ντόπιες παραδοσιακές ποι-

κιλίες φυτών καθώς και αυτόχθονα αγροτικά ζώα και σταδιακά να αποκλειστούν τα υβρίδια (είτε υπό μορφή σπόρων είτε φυτών - ζώων)

8 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση γενετικά τροποποιημένων οργανισμών. Επιδιώκεται η σθεναρή αντίσταση στην εισβολή τους σ' όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης των προϊόντων.

9 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση όλων των χημικών και οργανικών δηλητηρίων (φυτοφάρμακα, λιπάσματα, βιοσχευάσματα κ.α.)

10 Επιδιώκεται η απεξάρτηση των παραγωγών από τα μεγάλα πολυεθνικά κέντρα και εταιρίες με απώτερο σκοπό την αυτοδυναμία και την αυτάρκεια όλων των παραγωγικών μονάδων του δικτύου.

11 Μη αποδοχή εντατικών, ενεργοβόρων και εκτός εποχής καλλιεργειών.

Αποθήκευση

1 Να τηρούνται αυστηρά όλοι οι κανόνες υγιεινής που διασφαλίζουν την μη επιμόλυνση των προϊόντων κατά την αποθήκευσή τους.

2 Να ελαχιστοποιείται όσο το δυνατόν περισσότερο ο χρόνος αποθήκευσης ώστε να έχουμε την ελάχιστη δυνατή απώλεια σε θρεπτικά συστατικά.

3 Η αποθήκευση να γίνεται σε σταθερές και χαμηλές θερμοκρασίες.

4 Απαγορεύονται χημικά τοξικά μέσα για την απολύμανση και συντήρηση σπόρων και προϊόντων. Να χρησιμοποιούνται φυσικά παραδοσιακά μέσα (π.χ. ασβέστης, αλάτι, φύλλα συκιάς, δάφνης, καρυδιάς κ.α.)

5 Να αποκλείεται κάθε χημικό, τοξικό ή και βιολογικό μέσο συντήρησης που μεταφερόμενο μπορεί να πλήξει την δημόσια υγεία.

6 Κατά την ψύξη των προϊόντων να μην χρησιμοποιούνται βακτηριοκτόνα ή χημικά τροποποιημένες ατμόσφαιρες.

Μεταποίηση - Επεξεργασία

1 Να επιδιώκεται η όσο το δυνατό ελάχιστη επέμβαση στον χαρακτήρα των φυσικών προϊόντων ώστε να ελαχιστοποιούνται οι απώλειες και οι μεταβολές των θρεπτικών συστατικών.

2 Οι μέθοδοι μεταποίησης να διασφαλίζουν την υγιεινή των προϊόντων και να μην τα επιβαρύνουν με κατάλοιπα επικίνδυνα για την υγεία (όπως π.χ. συμβαίνει κατά την απεντόμωση, υδρογόνωση κ.α.)

3 Ο παράγων θερμότη-



τα να ελέγχεται έτσι ώστε να επιφέρει τις μικρότερες δυνατές αλλοιώσεις. Να ελαχιστοποιείται ο χρόνος επεξεργασίας, να προτιμούνται χαμηλές θερμοκρασίες ή όπου αυτό δεν είναι εφικτό (παστερίωση, αποστείρωση) οι αυξημένες θερμοκρασίες να εφαρμόζονται για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα.

4 Απαγορεύεται ο αυθαίρετος «εμπλουτισμός» του προϊόντος με συστατικά ξένα προς την φύση του π.χ. χημικές βιταμίνες και μέταλλα, μεταλλαγμένα συστατικά κ.α.

5 Απαγορεύεται η ανάμειξη των προϊόντων με άλλα προϊόντα ή συστατικά αυτών τα οποία δε πληρούν τις φυσικές διαδικασίες από την παραγωγή ως και την διάθεση τους.

6 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση προσθέτων που εγκυμονούν πολλούς κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών (μεταλλαξιόνες, τερατογόνες, καρκινογόνες δράσεις ή άλλες εκφυλιστικές ασθένειες).

7 Πρόσθετα ή βοηθητικές ουσίες επεξεργασίας να χρησιμοποιούνται μόνο όταν αυτό είναι απολύτως αναγκαίο και μόνο μετά από αυστηρή επιλογή ως προς την φυσικότητα, υγιεινή και την υπολειμματική τους δράση στο παραγόμενο προϊόν.

8 Απαγορεύονται πρόσθετα που στόχο έχουν να εξαπατήσουν τον καταναλωτή ως προς την πραγματική τελική ποιοτική κατάσταση του προϊόντος (π.χ. βελτιωτικά ή ενισχυτικά γεύσεως και οσμής, χρωστικές, γλυκαντικές ουσίες κ.α.)

9 Για οποιαδήποτε πρόσθετη ή βοηθητική ουσία, η οποία χρησιμοποιείται από μέλος του Δικτύου και υπάρχει επιφύλαξη, ενδοιασμός ή αμφισβήτηση, πρέπει να μπαίνει σαν θέμα συζήτησης και απόφασης στον τομέα παραγωγών και αξιολόγησης και αν χρειαστεί και στη Γενική Συνέλευση.

10 Η μεταποίηση των προϊόντων να αλλοιώνει όσο το δυνατόν λιγότερο τον φυσικό τους χαρακτήρα. Έντονι και πολύπλοκοι μέθοδοι επεξεργασίας πρέπει να αποφεύγονται.

11 Να επιλέγονται μέθοδοι επεξεργασίας που δεν απαιτούν υψηλά ποσά ενέργειας και την χρήση υψηλής τεχνολογίας που αυξάνει την εξάρτησή μας από πολυεθνικές εταιρίες.

Τυποποίηση - Συσκευασία

1 Κατά την συσκευασία πρέπει να

τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής ώστε να διαφυλάσσεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος.

2 Η επιβάρυνση του περιβάλλοντος από υλικά συσκευασίας να είναι μηδενική ως ελάχιστη.

3 Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διασφαλίζουν την υγιεινή του τροφίμου από α) πιθανές ξένες επιμολύνσεις προερχόμενες από το περιβάλλον β) από πιθανές επιμολύνσεις προερχόμενες από το ίδιο το υλικό συσκευασίας.

4 Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι φυσικά ώστε να αποικοδομούνται με φυσικές διαδικασίες κατά την απόρριψή τους στο φυσικό περιβάλλον (π.χ. ξύλο, γυαλί, ύφασμα, μη λευκασμένο χαρτί κ.α.).

5 Η συσκευασία να είναι όσο το δυνατόν λυτή και απλή ώστε να μην απαιτεί ενεργοβόρα εργοστασιακή παραγωγή, χρώματα και διαλύτες που εξαντλούν τους φυσικούς πόρους και επιβαρύνουν αργότερα κατά την απόρριψή τους το περιβάλλον.

6 Απαγορεύονται οι συσκευασίες μιας χρήσης που είναι επιβαρυντικές για το περιβάλλον (φελιζόλ, ζελατίνες κ.α.).

7 Η συσκευασία δεν θα πρέπει να εξαπατά με παραπλανητικές ή ημιληθείς πληροφορίες για την ποιότητα του περιεχομένου προϊόντος.

Μεταφορά

1 Η μεταφορά των τροφίμων πρέπει να γίνεται μέσα σε συγκεκριμένες συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητά τους κατά την παράδοση στον καταναλωτή ή στον τελικό πωλητή.

2 Επιδίδεται η συνεργασία των παραγωγών ανά περιοχή για κοινή μεταφορά και εξυπηρέτηση στην παράδοση, διότι έτσι πραγματώνεται η αλληλεγγύη μεταξύ μας και μειώνεται το ενεργειακό και οικονομικό κόστος ανά προϊόν.

Διάθεση

1 Να διασφαλίζει την άμεση σχέση παραγωγού - καταναλωτή υπό πνεύμα εμπιστοσύνης και ουσιαστικής επικοινωνίας, επαφής και πρόσβασης.

2 Να συμβάλλει στην μείωση του ενεργειακού κόστους μεταφοράς.

3 Ενίσχυση, αυτάρκεια και διερεύνηση των τοπικών λαϊκών αγορών.

4 Συνεργασία με μικρούς χώρους

λιανικού εμπορίου που δέχονται την αναγκαιότητα του δικτύου και μακροπρόθεσμα η δημιουργία κέντρου διάθεσης από το ίδιο το δίκτυο.

5 Σταδιακή μη διάθεση προϊόντων σε χονδρεμπόρους, μεγαλοεπιχειρηματίες (αλυσίδες, super market, φρανζαϊζινγκ) που σκοπεύουν να κυριαρχήσουν στην αγορά.

6 Ο πωλητής πρέπει να μεταδίδει στον καταναλωτή το μήνυμα που μεταφέρει το προϊόν από την παραγωγή μέχρι και την διάθεσή του και όχι μόνο την θρεπτική του αξία.

7 Τα προϊόντα του Δικτύου πρέπει να έχουν τιμές προσιτές σε όσο το δυνατόν περισσότερους ανθρώπους και όχι μόνο στους πλούσιους.

8 Στα πλαίσια της κοινωνικής αλληλεγγύης θα πρέπει να υπάρχουν ειδικές προσφορές για πολύτεκνους, φοιτητές, ανέργους, ανάπηρους, ηλικιωμένους, χαμηλοσυνταξιούχους, φαντάρους κ.α.

Στόχοι - Σχέσεις μελών

1 Ο σεβασμός και η προστασία της βιοποικιλότητας σε όλες τις μορφές δράσης από την παραγωγή μέχρι την κοινωνική δράση.

2 Η προώθηση των φυσικών και παραδοσιακών δραστηριοτήτων - δράσεων στους δημόσιους χώρους παραγωγής και διάθεσης συμβατικών προϊόντων.

3 Προώθηση φυσικών - παραδοσιακών δραστηριοτήτων - δράσεων με συνεργασία και συμμετοχή των πολιτών.

4 Η ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗ και η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ μεταξύ των μελών του Δικτύου, η προστασία και η αυτονομία των μικρών παραγωγών και η υποστήριξη των συλλογικών προσπαθειών.

5 Υποστήριξη άλλων φυσικών - παραδοσιακών και κοινωνικών δραστηριοτήτων μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα καθώς και παραδοσιακών οικοτεχνικών καλλιτεχνικών δραστηριοτήτων - δράσεων που χρησιμοποιούν φυσικά και ήπια μέσα.

6 Συνεργασία με άλλες συγγενείς ομάδες, φορείς, οργανώσεις και πρόσωπα για την επίτευξη κοινών επιδιώξεων.

7 Η στήριξη της φυσικής - παραδοσιακής μεταποίησης και η ίση μεταχείριση από τους κρατικούς φορείς σε επίπεδο ενισχύσεων.

8 Τα αγροοικοσυστήματα να λειτουργούν και σαν εκπαιδευτικά κέντρα.

ΔΙΚΤΥΟ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ & ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗΣ, ΘΑΣΟΣ (3-4/5/2003)

1. Συζητήθηκε το ζήτημα της σύντομης ονομασίας του Δικτύου. Αποφασίσθηκε το όνομα «ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΚΟΚΟΙΝΟΤΗΤΑ». Στη συζήτηση που προηγήθηκε καταγράφηκαν τα παρακάτω προτεινόμενα ονόματα: «Κήποι του Επίκουρου», «Συμβίωση», «Οικοδίκτυο Αλληλεγγύη», «Κλάδος Ελιάς», «Ασκός Οικοδράσης», «Μαγική Φασολιά». Για το διακριτικό σήμα του Δικτύου (λογότυπο) δεσμεύτηκαν να φέρουν μακέτες στην επόμενη Συνάντηση οι Β. Κάλτσας, Κ. Τενεκετζής και Φ. Κατέβας.

2. Αποφασίσθηκε η λειτουργία του Δικτύου ανά περιφέρειες με σκοπό την καλύτερη ενημέρωση των μελών του, την οργάνωση επισκέψεων σε κτήματα κλπ. Ως υπεύθυνοι των περιφερειών και έως την επόμενη Γ.Σ. ορίσθηκαν οι:

- Αν. Μακεδονία & Θράκη: Μάριος Αθανασιάδης, Τ.Θ. 1456, 65110 ΚΑΒΑΛΑ, 2510 620061 (ΑΥΤΟΝΟΜΟ ΣΤΕΚΙ ΚΑΒΑΛΑΣ), 2510 232120 (φαξ υπόψη Μάριου), 2510 231523 (οικία), 6937431788, gama@otenet.gr
- Κεντρική & Δυτική Μακεδονία: Λύδια Φραγκοπούλου, Μουσών 37, Άνω Πόλη, Θεσσαλονίκη, epidemic00@gmx.net
- Κεντρική Ελλάδα: Ντίνος Παλαμηδάς & Σπύρος Φούκης, Κίτσου Μακρή, 38446 Ν. Ιωνία, Βόλος, 24210 83441 (οικία) & 24210 37740 (εργασία), inertigr@yahoo.gr
- Νότια Ελλάδα (Πελοπόννησος, Αττική, Βοιωτία, Εύβοια): Νίκος Κούσιος, Poste Restante, 23200 Γύθειο Λακωνίας, 6932888757, oikocom@in.gr
- Αιγαίο: Στέργιος Τσιόρμπατζης, Τ.Θ. 85, 81100 Μυτιλήνη, 6977 538445, 22510 37347 (εργασία), 22510 29210 (οικία), 22510 41946 (φαξ), vrahokipos@riseup.net

3. Αποφασίσθηκε η μετεξέλιξη του Τομέα Ενημέρωσης σε Γραμματεία Συντονισμού. Η Γραμματεία θα ενημερώνει τους Υπευθύνους των περιφερειών ώστε αυτοί να ενημερώνουν τα μέλη της περιφέρειάς τους. Έως την επόμενη Γ. Σ. ορίσθηκαν μέλη της οι:

- Αποστόλης Σέληνας, Ελ. Βενιζέλου 2, 34600 Ν. Αρτάκη Εύβοιας, 22210 79352 (εργασία)
- Κώστας Τενεκετζής, Poste Restante, 23200 Γύθειο Λακωνίας, 6932897893, teneketzis@archelon.gr
- Νίκος Ζάννος, Πατρ. Ιωακείμ 54, 10676 Αθήνα, 210 7222573 & 210 4291400 (εργασία), 210 4291229 (φαξ), halkship@otenet.gr
- Άλκηστη Τριανταφυλλίδου, Κανάρη 67, 15344 Γέρακας Αττικής, 210 6049082 (οικία, από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο), alkisti_pa@hotmail.com
- Έλσα Δρακοπούλου, Ερεσσού 39, 17341 Μπραχάμι, 210 7010760 (οικία), 210 9325982 (φαξ)

Για κεντρική επικοινωνία: Τ.Θ. 22098, Τ.Κ. 11201, Πλατεία Κυψέλης
τηλ.: 2108826281 (Ρίκα), fax: 2107771513 (Μαρία), e-mail: oikodiktyo@mail.com

4. Η επόμενη Γ.Σ. αποφασίσθηκε να γίνει την Παρασκευή 26/9/2003, ΚΕΓΕ Ν. Αρτάκης, ώρα 18:00 (μέσα στον Ιούλιο θα αποσταλεί η πρόσκληση με τη σχετική θεματολογία). Η διοργάνωση πιθανών συναντήσεων των Τομέων Εργασίας θα γίνει αυτόνομα από την καθεμία τους. Στην περίπτωση διοργάνωσης εκδήλωσης θα ενημερώνονται όλα τα μέλη του Δικτύου μέσω της Γραμματείας Συντονισμού και των υπευθύνων των περιφερειών.

5. Στο πλαίσιο της 10ης Πανελλαδικής Γιορτής Οικολογικής Γεωργίας & Χειροτεχνίας (27-28/9/2003, Κάτω Κρηπίδωμα, παραλία Χαλκίδας) αποφασίσθηκε η διοργάνωση συζήτησης με θέμα «Τιμές οικολογικών προϊόντων και καταναλωτής». Οι Ντίνος Παλαμηδάς, Αποστόλης Σέληνας και Μάριος Δεσούλλας ανέλαβαν να προετοιμάσουν σχετική εισήγηση. Παράλληλα έγινε έκκληση για εθελοντές με σκοπό την υποστήριξη της Γιορτής και συντάχθηκε σχετικός κατάλογος από μέλη του Δικτύου.

6. Ο Τομέας Παραγωγών & Αξιολόγησης παρουσίασε τα αποτελέσματα των εργασιών της που έγιναν στη συνεδρίαση της προηγούμενης και στην οποία συμμετείχαν 11 μέλη του Δικτύου και 2 παρατηρητές. Παρουσιάστηκε κείμενο-παρέμβαση του Ν. Ζάννου. Μετά από συζήτηση στη Γ.Σ. αποφασίσθηκε η συγκρότηση πενταμελούς Συμβουλευτικής Ομάδας (Σ.Ο.). Επίσης αποφασίσθηκαν τα εξής:

- Η Γ.Σ. θα ορίζει τα μέλη της Σ.Ο. (3 παραγωγοί με τη μεγαλύτερη δυνατή κάλυψη προϊόντων και 2 καταναλωτές) με μέγιστη θητεία ένα έτος. Η Σ.Ο. θα χωρίσει σε κατηγορίες τους παραγωγούς με βάση το είδος των προϊόντων. Τα μέλη του Δικτύου που δεν είναι παραγωγοί συνιστούν την Ομάδα Καταναλωτών.

- Για την επίσκεψη στα κτήματα των παραγωγών η Σ.Ο. θα ορίζει έναν παραγωγό (με κλήρωση από τον κατάλογο των παραγωγών με αντίστοιχα προϊόντα του υπό επίσκεψη κτήματος) και έναν καταναλωτή (με κλήρωση από την Ομάδα Καταναλωτών).

- Τα δύο αυτά άτομα θα επισκέπτονται το συγκεκριμένο κτήμα αφού θα εφοδιάζονται με ευθύνη της Σ.Ο. με όλο το απαιτούμενο πληροφοριακό υλικό. Η σχετική δαπάνη της επίσκεψης θα επιβαρύνει τους ίδιους ή το ταμείο του Δικτύου εάν δεν έχουν χρήματα. Ο παραγωγός τον οποίο επισκέπτονται θα έχει την ευθύνη της φιλοξενίας.

- Κατά την επίσκεψη θα γίνεται συζήτηση σχετικά με τους καταστατικούς σκοπούς και αποφάσεις του Δικτύου. Στο τέλος της επίσκεψης θα συντάσσουν σχετική Έκθεση Επίσκεψης, αντίγραφο της οποίας θα δίνουν στον παραγωγό που επισκέφθηκαν και στη Σ.Ο. η οποία θα συντάσσει την τελική Συμβουλευτική Έκθεση. Εάν υπάρχει πρόβλημα σχετικά με τις αρχές και τις αποφάσεις του Δικτύου, αυτό θα παραπέμπεται στη Γ.Σ.

7. Η συνάντηση του Τομέα Οικοκοινοτήτων είχε κυρίως ενημερωτικό χαρακτήρα λόγω των πολλών νέων μελών. Στη συνάντηση συμμετείχαν 18 μέλη του Δικτύου και 3 παρατηρητές. Μετά από ενημέρωση στη Γ.Σ. αποφασίσθηκαν τα εξής:

- Η καταγραφή των εθνικών γαιών, εκκλησιαστικών κτημάτων κλπ κρίνεται σημαντική και συνεχίζει να είναι υπεύθυνος γι' αυτήν ο Φώτης Κατέβας (210 9333897).

- Για την καταγραφή της βιβλιογραφίας συνεχίζουν να είναι υπεύθυνοι οι Κώστας Τενεκετζής (6932897893) και Έλσα Δρακοπούλου (210 7010760).

- Για τη δημιουργία παραδειγματικού κέντρου κοινοτικής δράσης του Δικτύου οι Βαγγέλης Κάλτσας και Ντίνος Παλαμηδάς ανέλαβαν να σχηματοποιήσουν συγκεκριμένη πρόταση για τη Θάσο και την Ικαρία, αντίστοιχα.

- Η δημιουργία ενός συνοπτικότερου κειμένου από το υπάρχον για τις οικοκοινότητες δεν κρίνεται απαραίτητη προς το παρόν.

- Για την επικοινωνία μεταξύ των μελών του Τομέα ορίζονται ως υπεύθυνοι οι εξής:

- Αν. Μακεδονία & Θράκη: Βαγγέλης Κάλτσας, Poste Restante Πρίνου, Θάσος, 6945 771318, apiro8@hotmail.com
- Κεντρική & Δυτική Μακεδονία: Λύδια Φραγκοπούλου, Μουσών 37, Άνω Πόλη, Θεσσαλονίκη, epidemic00@gmx.net
- Κεντρική Ελλάδα: Γιώργος Κολέμπας, Γ. Καρτάλη 97, 38500 Βόλος, 24210 37740 (εργασία)
- Νότια Ελλάδα: Κώστας Τενεκετζής, Poste Restante, 23200 Γύθειο Λακωνίας, 6932897893, teneketzis@archelon.gr
- Αιγαίο: Στέργιος Τσιόρμπατζης, Τ.Θ. 85, 81100 Μυτιλήνη, 6977 538445, 22510 37347 (εργασία), 22510 29210 (οικία), 22510 41946 (φαξ), vrahokipos@riseup.net

Στη Γ.Σ. συμμετείχαν 29 άνθρωποι. Όλες οι παραπάνω αποφάσεις λήφθηκαν με ομοφωνία.



Λόγω υπερβολικής ποσότητας ύλης (!) δεν συνεχίζεται ο «Οδηγός Καταναλωτών» της Greenpeace με τα μεταλλαγμένα τρόφιμα που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά. Επειδή το θέμα είναι κάτι παραπάνω από σοβαρό, όσοι θέλουν να έχουν τον πλήρη κατάλογο μπορούν να προστρέξουν στο: www.greenpeace.gr

ΣΙΤΑΡΙ: ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΜΕ

Κώστας Κουτής

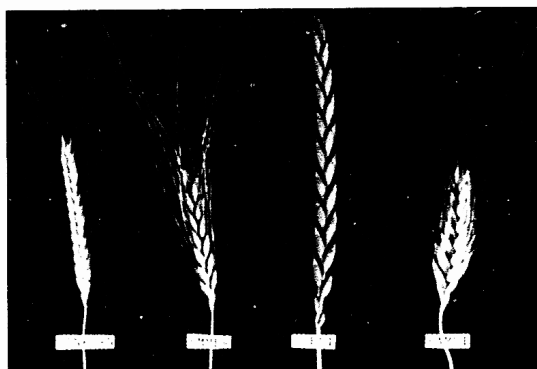
Το σιτάρι είναι το φυτό που καταλαμβάνει τη μεγαλύτερη έκταση σε όλο τον κόσμο από οποιοδήποτε άλλο φυτό και αποτελεί τη βάση της διατροφής του ανθρώπου σε πολλές περιοχές της γης. Σχεδόν δεν υπάρχει χώρα σε ολόκληρο τον κόσμο που να μην καλλιεργεί σιτάρι σε μικρότερη ή μεγαλύτερη έκταση και σχεδόν δεν υπάρχει μήνας του χρόνου που να μην λαμβάνει χώρα συγκομιδή σιταριού σε κάποιο σημείο της γης.

Η κύρια ζώνη καλλιέργειας είναι οι εύκρατες περιοχές της γης. Εν τούτοις όμως το σιτάρι καλλιεργείται και σε πολλές τροπικές και υποτροπικές χώρες. Σε ολόκληρο τον κόσμο το σιτάρι καταλαμβάνει το 15% των καλλιεργούμενων εκτάσεων ενώ στην Ελλάδα το 25% περίπου.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Το σιτάρι είναι από τα πρώτα φυτά που καλλιεργήσε ο άνθρωπος και τα ίχνη του χάνονται στα βάθη της προϊστορίας. Στη Μέση Ανατολή το σιτάρι υπολογίζεται ότι καλλιεργούνταν 10.000 έως 15.000 χρόνια πριν τη γέννηση του Χριστού. (ΕΙΚ.) Το σιτάρι διαδραμάτισε βασικό ρόλο στην περιοχή της Μεσογείου κατά τους αρχαίους χρόνους, ειδικότερα δε κατά την περίοδο μεταξύ 500 π.Χ. και 500 μ.Χ. Στη Θεσσαλία βρέθηκαν σπόροι σιταριού και κριθαριού της 4ης χιλιετίας π.Χ. Κατά το 500 π.Χ. εδέσποζε ο μονόκοκκος και ο δίκοκκος σίτος. Αργότερα οι τύποι αυτοί αντικαταστάθηκαν από τους γυμνούς τύπους και ειδικότερα από τον σκληρό και τον υβώδη, ενώ κατά το 500 μ.Χ. το σκληρό σιτάρι έχασε έδαφος και διαδόθηκε ο κοινός και συμπαγής τύπος. Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα στην περιοχή της Ευρώπης επικρατούσε η καλλιέργεια της βρίζας, ενώ η καλλιέργεια του σιταριού ήταν σχετικά περιορισμένη. Ο κοινός και συμπαγής σίτος έχει μεγαλύτερη σημασία βορειότερα από τις Άλπεις.

ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ



T. monococcum. Είναι το πρώτο είδος που καλλιεργήθηκε αλλά σήμερα έχει μικρή διάδοση. Στον αλωνισμό τα λέπυρα δεν χωρίζουν από το σπόρο, γι' αυτό τα μονόκοκκα σιτάρια είναι πάντοτε ντυμένα. Έχει μεγάλη βελτιωτική σημασία (αντοχή σε ασθένειες, ψύχος, ξηρασία). Είναι όμως όψιμο (στην Ελλάδα η ποικιλία **Καπλουτζάς**), δίνει πολύ μικρή στρεμματική απόδοση και κακή ποιότητα.

T. dicoccum. Σήμερα καλλιεργείται ελάχιστα. Παρουσιάζει αντοχή στις ασθένειες (σκωριάσεις) και στην ξηρασία. Και το στάρι αυτό είναι ντυμένο.

T. durum. Είναι το κυρίως καλλιεργούμενο σκληρό σιτάρι. Είναι ανοιξιάτικου τύπου. Ιστορική μνεία γίνεται το 16ο αι. Τα φυτά είναι ψηλά με κούφιο καλάμι και σύντομη περίοδο ανάπτυξης. Τα στάχυα έχουν συνή-

θως άγανα. Ο σπόρος έχει πολλούς αλευρόκοκκους (γυαλιστερή τομή). Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή μακαρονιών, μπισκότων κ.λ.π. Ντόπιες ποικιλίες στην Ελλάδα ήταν η **Λήμνος** (αντοχή στο κρύο, σκωρίαση), το **Μαυραγά-νι** (αντοχή σε ξέρα, σκωρίαση), το **Κοντούζι**, το **Μονολόι** (αντοχή σε ξηρασία, άγωνα εδάφη), το **Τριμήνι**, το **Αρναούτι** κ.α.

T. polonicum. Πρωτοκαλλιεργήθηκε το 17ο αι. Θεωρείται σκληρό σιτάρι χωρίς όμως να υπερέχει από αυτό. Στην Ελλάδα η παλιά ποικιλία **Λεβέντης** (ευπάθεια σε κρύο και ξηρασία) είναι αυτής της κατηγορίας.

T. turgidum. Υβώδες, σκληρό σιτάρι με καμπούρα. Μοιάζει πολύ με το durum αλλά έχει μικρή απόδοση. Τα φυτά είναι πολύ ψηλά αλλά πλαγιαίνουν δύσκολα. Αντέχει στο κρύο και στην σκωρίαση. Ντόπιες ποικιλίες στην Ελλάδα ήταν το **Ραψάνι** (υγρά χωράφια), ο **Ντεβές**, το **Ασπρόσταρο** και ο **Μαυραθήρης** (αντοχή στην ξηρασία).

T. timopheevi. Βρέθηκε τελευταία στη Ρωσία. Χρησιμοποιείται για διασταυρώσεις (ανθεκτικό στις ασθένειες)

T. spelta. Διαθέτει αντοχή σε ψύχος, σκωριάσεις, δαυλίτη και άνθρακες, χωρίς να φοβάται ούτε τα σπουργίτια γιατί ο σπόρος κρατιέται σφιχτά. Αντέχει σε ελαφρά και ξηρά εδάφη καθώς και στο κρύο του χειμώνα περισσότερο ίσως από τα άλλα σιτάρια γι αυτό και καλλιεργείται πολύ στην Β. Ευρώπη (**Ντίνκελ**). Χρησιμοποιείται για ζωτροφή χωρίς να αποκλείεται η χρήση του στην αρτοποιία ως πρόσμιξη με άλλα είδη.

T. aestivum. Είναι από τα παλαιότερα σιτάρια (γνωστό στους αρχαίους Έλληνες) Είναι το πλέον διαδεδομένο μαλακό σιτάρι και το πλέον κατάλληλο για την αρτοποιία χάρη στην ποιότητα της γλοΐνης που δίνουν οι πρωτεΐνες του εσωτερικού στρώματος του ενδοσπερμίου. Παλιές ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στην Ελλάδα ήταν η ιταλική Μεντάνα και οι ντόπιες Ξυλόκαστρο, **Γκριλιάς** (αντοχή σε κρύο), **Τσουγκριάς** (αντοχή σε κρύο), **Κατρανίτσα** (αντοχή στο κρύο, όψιμη), **Κουτρολιάς** (αντοχή στο κρύο) κ.ά.

T. compactum. Το παλαιότερο από τα γυμνά σιτάρια. Μοιάζει με aestivum, το οποίο αντικατέστησε το compactum τους τελευταίους προϊστορικούς χρόνους, γιατί το τελευταίο έχει μικρούς σπόρους. Έχει μεγάλη απόδοση λόγω κατασκευής στάχως και δεν τινάζει. Παρουσιάζει αντοχή στις ασθένειες και τις καιρικές αντιξοότητες.

T. speaerococcum. Μοιάζει με το προηγούμενο αλλά δεν καλλιεργείται.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται διεθνώς είναι γενικώς ομοειδείς ποικιλίες και αντιπροσωπεύουν ένα στενό φάσμα της γενετικής παραλλακτικότητας που δημιουργήθηκε στην μακρόχρονη εξελικτική πορεία του σιταριού. Η γενετική αυτή συρρίκνωση ήταν αποτέλεσμα της προόδου που σημειώθηκε στην βελτίωση φυτών και γενικώς στη Γεωργία, ειδικότερα στα βασικά φυτά διατροφής του ανθρώπου όπως το σιτάρι. Οι περισσότερες ντόπιες ποικιλίες αντικαταστάθηκαν από νέες βελτιωμένες ποικιλίες (όπως οι ποικιλίες της Πράσινης Επανάστασης του Borlaug, χάρη στις οποίες πήρε και το βραβείο Νόμπελ ειρήνης το 1970, που εξαφάνισαν από τις χώρες της Μ. Ανατολής, απ' όπου κατάγεται το σιτάρι, τις ντόπιες ποικιλίες οι οποίες ήταν αποτέλεσμα τεχνητής και φυσικής επιλογής πολλών χιλιετηρίδων). Εδώ και αρκετά χρόνια γίνονται προσπάθειες να συγκεντρωθεί το γενετικό υλικό και να προστατευθεί σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού (διεθνώς αλλά και στην Ελλάδα). Στην Ελλάδα έγινε επίσης μεγάλη διάβρωση γενετικού υλικού. Χάθηκε για παράδειγμα, σχεδόν όλη η συλλογή σιτηρών του Παπαδάκη που συγκεντρώθηκε στο Ινστιτούτο Σιτηρών από το 1925, εξαιτίας του 2ου Παγκοσμίου Πολέμου. Μερικές από τις παλιές ποικιλίες που διέσωσε το Ινστιτούτο Σιτηρών που ήταν ντόπιες και καλλιεργήθηκαν με επιτυχία ήταν : Καπλουντζάς (μονόκκοκο), Ερέτρια- Μαυραγάκι-Ντεβές (durum), Λεβέντης (polonicum).

Σήμερα στην Ελλάδα καλλιεργούνται ξένες και Ελληνικές ποικιλίες που είναι δημιουργίες του Ινστιτούτου Σιτηρών. Μαλακό σιτάρι (Generous, Decorah, Βεργίνα, Δίο, Αιγές, κ.ά.) και σκληρό σιτάρι (Μεξικάλι, Καπέιτι, Σαφφώ, Σάμος, Σκύρος, κ.ά.)

Η συστηματική όμως μελέτη, διατήρηση και αξιολόγηση του ντόπιου γενετικού υλικού που διασώζεται ακόμη με πολλές προσπάθειες και μεράκι, ιδιαίτερα τελευταία, με την ανάπτυξη του κινήματος της Οικολογικής Γεωργίας στην Ελλάδα, θα δημιουργήσει ποικιλίες - εργαλεία για τους βιοκαλλιεργητές και θα συμβάλει στην διατήρηση της αγροτικής κληρονομιάς του τόπου.

ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ

Κλίμα

Το σιτάρι προσαρμόζεται σε μεγάλη ποικιλία οικολογικών συνθηκών. Γενικώς όμως δεν αρέσκεται σε θερμά ή υγρά κλίματα. Τη μεγαλύτερη αντοχή στο ψύχος έχει το μαλακό σιτάρι, που είναι πιο διαδεδομένο. Γενικώς όσο πρωιμότερες είναι οι ποικιλίες τόσο πιο ευαίσθητες είναι στο κρύο. Τα σκληρά σιτάρια καλλιεργούνται σχεδόν αποκλειστικά την άνοιξη στις ψυχρές περιοχές. Στην Ελλάδα, που ενδιαφέρει η πρωιμότητα, οι ποικιλίες είναι ευαίσθητες ή μέσης αντοχής (είναι δηλαδή ανοιξιότικου τύπου παρ'όλο που σπέρνονται το φθινόπωρο.. Η άριστη θερμοκρασία βλαστήσεως του σιταριού είναι 20-22 C, η ελάχιστη 3-4 C και η μέγιστη 35 C. Σε ότι αφορά στην βροχόπτωση, στην Ελλάδα αυτή είναι δυσμενής για το λόγο ότι πιο πολύ νερό πέφτει το χειμώνα και την Άνοιξη η κατανομή της είναι ακανόνιστη. Περισσότερο νερό (70% των αναγκών του) χρειάζεται το σιτάρι μεταξύ καλαμώματος και ανθήσεως. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, που καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την αρτοποιητική ικανότητα, επηρεάζεται από την ποικιλία, το κλίμα και το έδαφος. Δριμύς χειμώνας και δροσερή ξηρή άνοιξη αυξάνουν την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (γι'αυτό στην Β. Ελλάδα γίνεται καλύτερο ψωμί απ' ότι στην Νότια)

Έδαφος.

Το σιτάρι προτιμά τα γόνιμα, μέσης συστάσεως μέχρι βαριά εδάφη με καλή στράγγιση. Τα πολύ αμμώδη και τα κακώς στραγγιζόμενα δίνουν μικρές αποδόσεις. Ακατάλληλα για τη σιτοκαλλιέργεια είναι τα όξινα και τα ισχυρώς εκπλυθέντα εδάφη. Η γονιμότητα του εδάφους και κυρίως η περιεκτικότητα σε N επηρεάζει την περιεκτικότητα του κόκκου σε πρωτεΐνη .

ΑΜΕΙΨΙΣΠΟΡΑ

Σε πολλές περιοχές του κόσμου το σιτάρι καλλιεργείται συνεχώς στο ίδιο χωράφι για χρόνια με συνέπειες τόσο στην απόδοση, όσο και για την εδαφική υγρασία και γονιμότητα του εδάφους (ελάττωση μέχρι και στο μισό της οργανικής ουσίας και αζώτου). Η ένταξη ψυχανθών στις αμειψισπορές του σιταριού- λόγω της αζωτοδεσμευτικής ικανότητάς τους- ανέκαθεν θεωρούνταν σαν ενδεδειγμένη τεχνική για την βελτίωση της γονιμότητας του εδάφους και κατ'επέκταση των αποδόσεων. Η αξία του ψυχανθούς, ως βελτιωτικού της γονιμότητας του εδάφους, εξαρτάται τόσο από την αζωτοδεσμευτική ικανότητά του όσο και από τον σκοπό της καλλιέργειας του. Η ένταξη σκαλιστικών θερινών φυτών στις αμειψισπορές του σιταριού συντελεί στην καλύτερη καταπολέμηση των ζιζανίων, τα οποία πολλές φορές αποτελούν σοβαρό πρόβλημα στις περιπτώσεις συνεχούς καλλιέργειας. Με αμειψισπορά μπορεί να αντιμετωπιστεί το κολεόπτερο ζάβρος όπως επίσης και η κηκιδόμυγα ενώ επίσης μπορούν να ελεγχθούν η ελμινθοσπορίαση, η εργοτίαση, η ανθράκωση και άλλες ασθένειες. Σε πολύ φτωχά εδάφη ή σε περιοχές με μικρή βροχόπτωση μπορεί να εφαρμοστεί εκτατικό σύστημα, αγρανάπαυση - σιτάρι. Συνήθως ενδείκνυται τριετές ή τετραετές σύστημα αμειψισποράς με σειρά: ψυχανθές - σκαλιστικό - σιτηρό ή ψυχανθές - σκαλιστικό - ψυχανθές _ σιτηρό.

Υψηλή ποσότητα αζώτου στο έδαφος προκαλεί μείωση των αποδόσεων όχι μόνο διότι οδηγεί σε αύξηση του πλάγισματος, αλλά και διότι καθυστερεί η ωρίμανση και η καλλιέργεια γίνεται περισσότερο επιρρεπής στις σκωριάσεις.

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ - ΣΠΟΡΑ.

Μια καλή κλίνη σπόρου για το σιτάρι πρέπει να έχει ένα πεπιεσμένο και με αρκετή υγρασία στρώμα εδάφους σε βάθος 2,5 έως και 5 cm και πάνω από αυτό ένα απαλό στρώμα, το οποίο δεν συνιστάται να είναι λειοτριβημένο, όπως το απαιτούν οι ανοιξιάτικες καλλιέργειες, αλλά μάλλον ελαφρώς βολώδες. Οι βώλοι αυτοί κατά τη διάρκεια του χειμώνα τρίβονται και παραχώνουν τα νεαρά φυτά, ενώ συγχρόνως εμποδίζουν το έδαφος να δημιουργήσει εύκολα κρούστα και προφυλάσσουν τα νεαρά φυτά από τον άνεμο. Για τη σπορά χρειάζεται αρχική υγρασία και επαφή του σπόρου με το χώμα. Η σπορά μπορεί να γίνει με αυλάκι ή με σπόρο καλυμμένο με αργιλόχωμα σε πελέτες (Φυσική Καλλιέργεια). Η πρώτη άροση πραγματοποιείται μετά τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές, οπότε και καταστρέφεται ένα μέρος από τα αγριόχορτα που έχουν φυτρώσει.



Οι ποικιλίες αναλόγως των απαιτήσεών τους σε ψύχος επηρεάζουν ελαφρώς την εποχή σποράς. Η όσιμη σπορά που πραγματοποιείται στις αρχές του χειμώνα έχει πολλές φορές συνέπεια το σιτάρι να εμφανίζει μειωμένο αδελφωμα, να υποφέρει από ζημιές του χειμώνα και να δημιουργεί ένα ανεπαρκώς ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα. Από την άλλη η πρόωγη σπορά μπορεί να προκαλέσει υπερβολική ανάπτυξη των φυτών κατά το φθινόπωρο, με άμεσο επακόλουθο την αύξηση του πλάγισματος και τις ζημιές από το ψύχος, την εξάντληση της εδαφικής υγρασίας καθώς επίσης και την αύξηση των προσβολών από τις σήψεις των ριζών. Αν για κάποιο λόγο τα φυτά μας αποκτήσουν πρώιμο ύψος και φοβόμαστε μην παγώσουν μπορούμε με βόσκηση να ελέγξουμε το ύψος.

Στην Οικολογική Γεωργία θεμιτό θα ήταν να χρησιμοποιούνται ελαφρά μηχανήματα φροντίζοντας να μην συμπιέζουμε το έδαφος με πολλά περάσματα. Επιδιώκεται βαθιά άροση αλλά όχι αναποδογύρισμα του εδάφους και επιφανειακό ανακάτωμα, ώστε να μην καταστρέφεται η δομή του εδάφους και έρχεται στην επιφάνεια χώμα από βαθύτερα στρώματα που ίσως να μην είναι τόσο γόνιμο και διαταράσσεται η ισορροπία των μικροοργανισμών αφού αυτά που ζουν στην επιφάνεια θα βρεθούν στο βάθος και το αντίστροφο. Το όργωμα γίνεται οριζόντια σύμφωνα με τις ισούψεις και η σπορά μαζί με φορά από κάτω προς τα πάνω ώστε να μην διαβρώνεται το έδαφος. Στην Οικολογική Γεωργία κάνουμε ένα όργωμα μαζί με την σπορά ή κανένα (Φυσική Καλλιέργεια).

Καλοκαιρινή άροση του χωραφιού καθώς και κάψιμο της καλαμιάς στο χωράφι είναι καταστροφικά για το έδαφος, τη δομή του, την οργανική ουσία του και τους μικροοργανισμούς του, δηλ. για όλα αυτά που προσπαθούμε να διατηρήσουμε για να έχουμε «ζωντανό» έδαφος. Ακόμη, αφήνουν το έδαφος ακάλυπτο για πολλούς μήνες και μάλιστα τους καλοκαιρινούς όπου το χώμα ψήνεται και χάνει τεράστια ποσά εδαφικής υγρασίας. Η καλαμιά θα μείνει στο χωράφι, θα το προστατέψει όλο το καλοκαίρι και το χειμώνα αποσυντιθεμένη θα δώσει οργανική ουσία στο χωράφι, τροφή για τα φυτά της επόμενης καλλιέργειας.

ΣΚΑΛΙΣΜΑ

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον πρέπει να δοθεί στο ριζικό σύστημα αφού είναι το όργανο εγκατάστασης και θρέψης του φυτού. Καλή βλάστηση, γερό και δυνατό ριζικό σύστημα είναι οι προϋποθέσεις μιας καλής καλλιέργειας.

Το σκάλισμα μπορεί να γίνει με διάφορους τρόπους ανάλογα με τη σπορά αλ-



λά πάντα με έναν απαλό καλλιεργητή ώστε να μην γίνεται ζημιά στο έδαφος αλλά ούτε στα καλλιεργούμενα φυτά, κατά τα στάδια της καλλιέργειας που τα φυτά είναι ανθεκτικά πριν το φύτευμα και μετά το 3ο φύλλο.

ΛΙΠΑΝΣΗ

Είναι απαραίτητο καθ'όλη την καλλιεργητική περίοδο να επιτύχουμε ισορροπία των θρεπτικών στοιχείων κα ιδιαίτερα του Ν (αζώτου) τόσο με κομπόστ ή άλλες πηγές όπως χλωρές λιπάνσεις όσο και με αύξηση της οργανικής ουσίας η οποία είναι πολύ καλή αποθήκη Ν το οποίο παρέχει στην καλλιέργειά μας με σταθερό ρυθμό. Βοηθά στη φωτοσύνθεση, στο αδέρφωμα και ιδιαίτερα στην πρωτεΐνη που δίνει τη γλοιίνη (αρτοποιητική ικανότητα). Το υπερβολικό άζωτο προκαλεί πλάγιασμα.. Το φθινόπωρο λιπαίνουμε με κομπόστ ώριμο, αν όμως αυτό είναι δύσκολο μπορούμε να κάνουμε χλωρή λίπανση με συγκαλλιέργεια κουκιών ή άλλων ψυχανθών σε παράλληλες σειρές με το σιτηρό. Επίσης μπορεί να γίνει ταυτόχρονη σπορά χαμηλού τριφυλλίου (έρπον ή υπόγειο) στα πεταχτά. Συνήθως το ψυχανθές παγώνει το χειμώνα και ξαναεμφανίζεται την άνοιξη χωρίς να προκαλεί πρόβλημα σκίασης στην καλλιέργεια του σταριού στην περίπτωση των κουκιών. Αν όμως δεν παγώσουν μπορούμε νωρίς την άνοιξη να τα κοντύνουμε με καταστροφέα (αρκετά ψηλά πάνω από το έδαφος). Στην πρώτη βλάστηση της Άνοιξης μπορούμε να προσθέσουμε κουτσουλιά πουλιών και μια δεύτερη δόση με διαφυλλικό (π.χ. φύκια πριν το ξεστάχυσμα). Μετά το πρώτο ή δεύτερο γόνατο το φυτό είναι αρκετά απαιτητικό σε θρεπτικά στοιχεία.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΣΕ ΚΑΠΟΙΑ ΣΤΑΔΙΑ

1. ΑΔΕΛΦΩΜΑ

Είναι η ιδιότητα των σιτηρών να σχηματίζουν πολλούς βλαστούς και αποτελεί παράγοντα απόδοσης. Στην εντατική γεωργία επιδιώχθηκε μείωση του αριθμού των παραγωγικών αδελφιών με χρήση περισσότερου σπόρου σποράς λόγω του μειονεκτήματος της μη σύγχρονης ωρίμανσης.

Ευνοϊκοί παράγοντες για τον σχηματισμό αδελφιών είναι ο άφθονος φωτισμός, αραιή σπορά, γονιμότητα εδάφους, φθινοπωρινή πρώιμη σπορά Ωστόσο γενετικοί παράγοντες (ποικιλία) επηρεάζουν το αδελφωμα).



2. ΚΑΛΑΜΩΜΑ

Είναι η ανάπτυξη των στελεχών την άνοιξη με γρήγορη επιμήκυνση των μεσογονατίων διαστημάτων. Τα σιτηρά είναι γενικά επιρρεπή στο πλάγιασμα γιατί είναι επιπολαιόριζα. Δυσμενείς παράγοντες θεωρούνται η υπερβολική λίπανση, η υγρασία και ο άνεμος. Οι παλιές ποικιλίες, ως πιο υψηλόσωμες είναι γενικώς πιο ευαίσθητες στο πλάγιασμα από ότι οι σύγχρονες κοντές ποικιλίες.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Η πιο κατάλληλη εποχή συγκομιδής είναι το στάδιο του κηρού, με υγρασία καρπού 25-35%, όταν η συγκομιδή γίνεται με θεριστικές μηχανές και για θεριζοαλωνιστικές (κομπίνες) 6-10 μέρες αργότερα όταν η υγρασία έχει κατέβει στο 14%

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Γίνεται σε κατάλληλους χώρους, χύμα ή σε σάκκους. Συνήθως αποθηκεύονται σε σιλό (500-1500 κυβικών μέτρων) με υγρασία σπόρου μικρότερη από 13%.

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Στα σιτηρά συνήθως δεν συμφέρει οικονομικά επέμβαση για φυτοπροστασία. Αν τηρηθούν σωστά όσα προαναφέρθηκαν για αμειψισπορά, σωστή λίπανση, η επιλογή χρόνου σποράς, διαχείριση του εδάφους και βιοποικιλότητα στο χωράφι με φυτοφράκτες και ζώνες ακαλλιέργειας που μπορούν να βρουν καταφύγιο άγρια ζώα πουλιά και έντομα τότε τα προβλήματα φυτοπροστασίας τουλάχιστον δεν θα είναι έντονα. Ωστόσο ρόλο πολύ σημαντικό για την καλλιέργεια είναι η σωστή επιλογή προσαρμοσμένης (ντόπιας) ποικιλίας, στον τόπο παραγωγής. Ειδικότερα τα πιο σημαντικά προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσει ο βιοκαλλιεργητής σιτηρών είναι τα παρακάτω:

Αιτία	Σύμπτωμα	Συνθήκες	Αντιμετώπιση
ΜΥΚΗΤΕΣ			
Σκωρίαση	Φύλλα με πολλές καστανές κηλίδες σαν σκουριά	Θερμό και υγρό καιρό, πυκνό πληθυσμό, πολύ άζωτο	Αραιή σπορά, στράγγιση σπορόλoutρο με βαλεριάνα
Άνθρακες	Καταστροφή του στάχυ	Από σπόρο	Ανθεκτικές ποικιλίες, ατμόλoutρο σπόρων
Δαυλίτες	Καταστροφή του σπόρου	Από φύτρωμα	Ατμόλoutρο σπόρου Αμειψισπορά, ανθεκτικές ποικιλίες
Ωίδιο	Φύλλα και στάχυ	Υγρασία και ζέστη	Αμειψισπορά
ENTOMA			
Ζάβρος, αγρότιδες	Κάμπιες στα στελέχη		Αμειψισπορά(βρώμη)
Καλάνδρα, σιτόφιλος	Αποθήκη	10-35 βαθμούς Κελσίου, υγρασία καρπών > 10%	Χαμηλή υγρασία σπόρου (< 10%), καλό αερισμό, ανακάτωμα του σπόρου, αποθήκες ψυγεία
σιδηροσκώληκες			Αμειψισπορά με ψυχανθή και βρώμη
νηματώδεις			Αμειψισπορά με κριθάρι, υγιής σπόρος
ΑΓΡΙΟΧΟΡΤΑ			Αμειψισπορά με ψυχανθή ή σκαλιστικά (π.χ. για αγριοβρώμη), καλλιεργητές ή άλλα ειδικά μηχανήματα.

ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Τα δημητριακά ανήκουν - όπως όλα τα φυτά που μας ενδιαφέρουν οι σπόροι τους - στα φρουτόκαρπα φυτά και ευνοείται η καλλιέργειά τους σε μέρες φρούτου. Έτσι η απόκτηση σπόρου για σπορά ευνοείται σε μέρες του Λέοντα (μέρες φρούτου ή σπόρου στα βιοδυναμικά ημερολόγια). Φρουτόκαρπα μαζεύονται καλύτερα σε μέρες φρούτου και έτσι καλυτερεύει η ποιότητα αποθήκευσης και ενισχύονται οι ανανεωτικές δυνάμεις του φυτού. Για σπορο προς αποθήκευση διαλέγουμε επιπρόσθετα τις ημέρες με ανερχόμενη Σελήνη.

Η παρασκευή του ψωμιού.

Ψωμί σε μέρες φύλλου δεν φουσκώνει καλά, δεν έχει καλή γέυση και δεν είναι τόσο ευκολοχώνευτο. Οι μέρες θερμότητας και φωτός είναι οι πιο κατάλληλες για να κάνουμε το προζύμι και το ψήσιμο του ψωμιού που γίνεται πιο ευκολοχώνευτο. Δυσμενείς είναι οι ημέρες με περίγεια, κόμβους και εκλείψεις.

Βιβλιογραφία - Βοηθήματα

- Χρησιδής Β.**, Χειμωνιάτικα Σιτηρά, Θεσσαλονίκη 1963.
Σφήκας Α., Ειδική Γεωργία, Θεσσαλονίκη 1987.
Γαλανοπούλου - Σενδουκά Στέλλα, Ειδική Γεωργία Ι, Πανεπιστημιακές Παραδόσεις, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Γεωπονίας, Βόλος 2002.
Βίντερσταϊν Βεατρίκη, Οικολογική Καλλιέργεια Δημητριακών, Σημειώσεις μαθημάτων Οικολογικής Γεωργίας, Εργαστήρι Οικολογικής Πρακτικής Θεσσαλονίκης.
Maria Thun and Matthias Thun, Ημερολόγιο 1988 (μετάφραση στα ελληνικά, Β. Βίντερσταϊν).
Fukuoka Masanobu, Η Φυσική Καλλιέργεια, μετάφραση Π. Μανίκης, Θεσσαλονίκη 1992.
Σταυρόπουλος Νίκος, Αποθήκευση σίτου χωρίς φάρμακα, Σημειώσεις μαθημάτων Οικολογικής Γεωργίας, Εργαστήρι Οικολογικής Πρακτικής Θεσσαλονίκης.
Εργαστήρι Οικολογικής Πρακτικής, Αφιέρωμα στο Σιτάρι - Ελληνικές Ποικιλίες, ΚΙΒΩΤΟΣ, τεύχος 4, Θεσσαλονίκη 1999.
Van Esscher Eric, Winter Wheat in Northern Europe According to the Fukuoka-Bouffils Method, 1999.

Βιοδυναμική καλλιέργεια στην ελιά

Αναχαίτιση του δάκου από τις δυνάμεις άμυνας του δέντρου!

Μάριος Δεσύλας

Τι υπάρχει παραπέρα στη βιολογική καλλιέργεια ελιάς;

Αυτό το ερώτημα προσπαθήσαμε να απαντήσουμε, με μια ομάδα καλών συνεργατών, πέρσι το καλοκαίρι σε 300 στρέμματα ελιάς στο Γύθειο Λακωνίας. Παρακάτω δίνονται η εμπειρία και τα αποτελέσματα της μεγάλης αυτής πειραματικής εφαρμογής.

Εισαγωγή ή «περίληψη από τα προηγούμενα»

Βιοδυναμική καλλιέργεια (με δύο λόγια)

Μέθοδος αλλά και «σχολή σκέψης» πάνω στη γεωργία, που ξεκίνησε το 1924 από τον R. Steiner. Εμβαθύνει στο τι είναι και πως λειτουργεί το φυτό και η φύση γενικά, στην οποία «βλέπει» και μια «ενεργειακή» (ή «πνευματική») διάσταση. Ενεργοποιώντας κατάλληλα το κρυμμένο δυναμικό του φυτού, το βοηθά να αντιστέκεται στα παράσιτα, το κρύο, να καρποφορεί καλύτερα, κ.λπ.

Εδώ, δουλέψαμε με την εξέλιξη της μεθόδου που ονομάζεται «ομοιο-δυναμική», καθώς τα μηνύματα αντοχής κ.λπ., δίνονται στα φυτά ψεκάζοντάς τα με νερό, δυναμοποιημένο με τη μέθοδο της ομοιο-παθητικής.

Σημείωση: συχνά σε αυτό το άρθρο, όπως π.χ. στον τίτλο, μπορεί να χρησιμοποιείται ο όρος «βιοδυναμική». Αυτό γίνεται αφενός για λόγους συντομίας, αλλά και γιατί πιστεύουμε πως τα κοινά (η ενεργειακή διάσταση της ζωής), είναι πιο σημαντικά από τις διαφορές (τους τρόπους δηλαδή εφαρμογής). Ας μας συγχωρήσουν γι αυτό οι φίλοι της κλασικής βιοδυναμικής!

Ελιά - βιοκαλλιέργεια - δάκος

- Η ελιά είναι η σημαντικότερη μάλλον καλλιέργεια της χώρας μας, με εξάπλωση από τη Νότια και νησιωτική Ελλάδα μέχρι τη Θράκη.

- Η ελληνική βιολογική γεωργία αποτελείται κατά 50% από βιοκαλλιέργεια ελιάς.

- Το κυριότερο (τεχνικό) εμπόδιο που καλείται να ξεπεράσει ένας παραγωγός, για να μπει στο βιολογικό τρόπο καλλιέργειας είναι η **φυτοπροστασία**. Στην περίπτωση της ελιάς αυτό σημαίνει να μπορεί να αντιμετωπίζει με επιτυχία το πρόβλημα του **δάκου**. Ένα έντομο, που αντίθετα με άλλα της ελιάς, είναι το μόνο που επίσης έχει πανελλαδική παρουσία: είναι η αιτία της αγωνίας των παραγωγών από τη Κρήτη ως τη Μυτιλήνη και την Κέρκυρα !

Για τα προβλήματα της **χημικής** αντιμετώπισής του, έχουν γραφτεί και ακουστεί πολλά: είναι ίσως, λαμβάνοντας υπόψη και την έκταση των ελαιώνων, ένα από τα σημαντικά «θέματα» για το ελληνικό περιβάλλον.

Η **μη-χημική** τώρα ή **εναλλακτική** αντιμετώπισή του, τομέας πάνω στον οποίο έχει γίνει επίσης αρκετή έρευνα, στηρίζεται αυτή τη στιγμή κυρίως στις μεθόδους της **μαζικής παγίδευσης**. Στην ανάρτηση (κρέμασμα) δηλαδή, παγίδων, σε μεγάλο αριθμό δέντρων του ελαιώνα.

Εδώ όμως θα πρέπει να σημειώσουμε ότι:

Η κυριότερη κατηγορία παγίδων αυτές με **φερομόνη** και **εντομοκτόνο** (χημικό!), όσο κι αν ανακούφισαν πολλούς παραγωγούς, δίνοντάς τους μια πολύτιμη κι αποτελεσματική διέξοδο από τα χημικά φυτοφάρμακα, είναι «κατ' εξαίρεση» μόνο επιτρεπτές στη βιολογική γεωργία», μέχρι το Μάρτιο του 2002, σύμφωνα με την αναφορά του κανονισμού. Βρισκόμαστε δηλαδή απλά σε μια περίοδο **παράτασης**, στην οποία καλούμαστε να βρούμε άλλη, ηπιότερη, αλλά και αποτελεσματική λύση.

Η δεύτερη κατηγορία παγίδων, οι McPhail και οι παραλλαγές τους, είναι κατ' αρχήν πιο «βιολογικές»: δεν έχουν χημικό εντομοκτόνο, ο δάκος έλκεται και πνίγεται μέσα σε υγρό διάλυμα. Ωστόσο απαιτούν τακτικά ξαναγέμισμα με το υγρό διάλυμα για να λειτουργήσουν, πράγμα εφικτό για μικρό /οικιακό ελαιώνα αλλά όχι για μεγάλες εκτάσεις. Επιπλέον δεν είναι ιδιαίτερα **εκλεκτικές** στα ωφέλιμα έντομα. Είναι πια συνηθισμένη εμπειρία το να βρίσκουμε μέσα στις παγίδες αυτές εκτός από το δάκο και ένα πλήθος από Chrysoridae (χρυσόπες, τα πιο σημαντικά ωφέλιμα μετά τις πασχαλίτσες), διάφορα μικρο-υμενόπτερα (πολύτιμα για τον έλεγχο π.χ. του πυρηνωτήτη), μέχρι και επικονιαστές (Bombinus sp., κ.α.).

Η κατάσταση είναι τέτοια που δεν θάπρεπε κανείς μας, βιοκαλλιεργητής, γεωπόνος ή ερευνητής, «να κοιμάται ήσυχος»: «ουκ εά με καθεύδεν ...» (το του δάκου πρόβλημα !).

Πού - ποιος, τι και πώς! (ο τόπος, οι στόχοι και οι επεμβάσεις)

Η εφαρμογή έγινε σε μια περιοχή με προϊστορία στη βιοκαλλιέργεια: το κτήμα του **Α. Σκουρμπούτη** (140 στρ.), που ήταν και ο πυρήνας, καλλιεργείται - επίσημα - βιολογικά από το '89 (υπήρξε κομμάτι του προγράμματος της Μάνης/Blaeuvels). Έτσι η αναζήτηση για το «παραπέρα» ήρθε σαν φυσιολογική συνέχεια του ψαξίματος για πιο ήπιες και οικονομικές λύσεις αλλά και τη συνεχή βελτίωση της **ποιότητας**.

Με τη συνένωση του δυναμικού των αδερφών **Κατσαφούρου** (110 στρ., βιολογικά από το '96) και του **Γ. Γκατζέλια** (70 στρ. βιολογικά από το 2000), είχαμε περίπου 300 στρ. οργανωμένης ελαιοκαλλιέργειας, κορωνέικης (λαδολιάς) και Καλαμών (επιτραπέζιας). Μικρό μέρος του ελαιώνα αρδεύεται (θέση Βενετσιάνα).

Ίσως λοιπόν η μεγαλύτερη μέχρι τώρα εφαρμογή βιοδυναμικής στη χώρα μας !

Η υποκίνηση, τεχνική στήριξη (και λίγο... η υλοποίηση !) του εγχειρήματος οφείλεται στον «γράφοντα» (Μ. Δ.), σε συνεργασία με τον **Ε. Nastati** (Ινστιτούτο EUREKA, Τεργέστη), πολύτιμος κρίκος επικοινωνίας με τον οποίο αποτέλεσε ο **Ν. Ζάννος** (γεωπόνος Παν. Udine Ιταλίας).

Οι **στόχοι** που θέσαμε ήταν:

- **προστασία του καρπού της ελιάς από το δάκο** (σημαντικό πρόβλημα για μεγαλόκαρπες ποικιλίες, όπως η Καλαμών, ιδίως όταν αρδεύονται).

- **ποιότητα επιτραπέζιας ελιάς** (μέγεθος, ομοιομορφία και ταχύτητα ωρίμανσης αλλά και χρωματισμός καρπού),

- **ποιότητα λαδιού** (χαμηλή οξύτητα, γεύση)

Από τον Αύγουστο μέχρι και το Νοέμβριο του 2002, έγιναν οι εξής **επεμβάσεις**:

3-4.8 Ψεκασμός με λάδι neem (εκχύλισμα του φυτού *Azadirachta indica*)

17-20.8 Ψεκασμός με ομοιοδυναμικά σκευάσματα, τον «εναρμονιστή» (A01) και το «απωθητικό παρασίτων» (Y01)

3-4.9 Ψεκασμός με λάδι neem

15-17.9 Δεύτερη ομοιοδυναμική επέμβαση: A01 και Y01

2-3.10 Τρίτη ο/δ επέμβαση: A01 και Y01 και ενισχυτικό καρποφορίας

28.10 Y01 σε μικρό μέρος του κτήματος (θέση «Βενετσιάνα»)

17.11 Επέμβαση με το «διαχυτή» με εναρμονιστή αλλά και το ειδικό παρασκεύασμα αποδυνάμωσης του δάκου (από τη στάχτη του εντόμου)

Σύντομη επεξήγηση όρων:

Εναρμονιστής (armonizzatore -A01): σκεύασμα της ομοιοδυναμικής, που βοηθάει τα φυτά να γίνουν δεκτικά στα «λεπτά» ενεργειακά μηνύματα («subtle / weak energies» στην αγγλόφωνη βιβλιογραφία).

Απωθητικό παρασίτων (Repel. Parassiti generico - Y01). Ενισχύει την άμυνα των φυτών απέναντι σε διάφορα παράσιτα. Ειδικά στην επέμβαση με το διαχυτή χρησιμοποιήθηκε παρασκεύασμα, που φτιάχνεται από τη στάχτη του δάκου, με σκοπό την αποδυνάμωση του εντόμου (βλ. incinerimento / incineration)

Ενισχυτικό καρποφορίας (frutto piu). Βοηθάει την εξέλιξη της καρποφορίας βελτιώνοντας το μέγεθος αλλά και την ωρίμανση και οργανοληπτική χαρακτηριστικά των καρπών. Βασίζεται στο κλασσικό β/δ παρασκεύασμα «501» (χαλαζίας σε κέρατο αγελάδας - cornosilice).

Διαχυτής (diffusore). Διάταξη που «διαχέει» / ακτινοβολεί τη δράση του ομοιοδυναμικού φαρμάκου στον αγρό, επιτρέποντας έτσι να αποφύγουμε τη διαδικασία του ψεκασμού (βλ. και ραδιονική -radionics).

Επεξηγηματικά σχόλια

«**Μετάβαση στη βιοδυναμική καλλιέργεια**». Μέχρις ότου τα δέντρα προσαρμοστούν στη βιοδυναμική καλλιέργεια, χρησιμοποιούμε και «κλασσικά» φάρμακα της βιολογικής: εδώ επιλέξαμε το neem oil, ως σχετικά πιο ήπιο από τα πυρεθρο και ροτενόνη.

Γιατί τόσο πολλές επεμβάσεις;. Λόγω της σοβαρότητας του προβλήματος του δάκου για την επιτραπέζια ελιά, ειδικά μάλιστα για το 2002. (βλ. και παρακάτω). Θα πρέπει να αναφερθεί ως μέτρο σύγκρισης, πως οι συμβατικοί παραγωγοί επίσης έκαναν ισάριθμους ή και περισσότερους ψεκασμούς με ισχυρά εντομοκτόνα φάρμακα, τοξικότατα για τους ψεκαστές, το περιβάλλον και τον καρπό της ελιάς.

Ποιο το κόστος τους;. Το κόστος των ομοιοδυναμικών παρασκευασμάτων είναι περίπου 30% χαμηλότερο σε σχέση με τα συμβατικά φάρμακα και - σε σχέση με τη βιολογική γεωργία - βρίσκεται κάτω από το 50% του κόστους των παγίδων!

Αποτελέσματα

Πρώτη εικόνα.

Μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου, για τα περισσότερα κτήματα της εφαρμογής, η ζημιά από το δάκο ήταν αμελητέα: πρακτικά μηδενική για τη λαδολιά και μόλις 2% για την Καλαμών, που ως πιο πρώιμη άρχιζε να μπαίνει σε φάση ωρίμανσης.

Τα πράγματα από και πέρα αρχίζουν να αλλάζουν δραματικά. Αιτία: **οι βροχοπτώσεις** του φθινοπώρου.

Δuo λόγια για... τον καιρό!

Να σημειώσουμε ότι το 2002 ήταν από τις πιο υγρές χρονιές, με **τριπλάσιο ύψος βροχής (!)**, από τον ελληνικό μέσο όρο (950 σε σχέση με 350 mm βροχής). Ειδικά το Σεπτέμβριο του 2002 καταγράφηκαν **δεκατρείς (13!)** μέρες βροχής, ενώ ήταν μέσα στους 3 πιο βροχερούς μήνες από το 1930, ανάμεσα δηλαδή σε 840 (!) «συναδέλφους» του (στοιχεία από Ινστιτούτο Ερευνών Περιβάλλοντος του Αστεροσκοπείου Αθηνών).

Έτσι **οι βροχοπτώσεις** αυτές σε συνδυασμό με τις ακόμα **ψηλές θερμοκρασίες** του φθινοπώρου, αποτέλεσαν, όπως ήταν αναμενόμενο, ένα ιδανικό περιβάλλον για την ραγδαία αναπαραγωγή του δάκου. **Γενική εικόνα της ζημιάς στην περιοχή.**

Κάτω από αυτές τις συνθήκες η ζημιά από το δάκο ήταν επίσης πρωτοφανής.

Ελαιοκτήματα της περιοχής, όπου έγιναν έως και πέντε (5) ψεκασμοί με **συμβατικά** φάρμακα έχασαν **ολοκληρωτικά την παραγωγή** τους. (Θα χρειάζονταν ίσως επιπλέον 2-3 ψεκασμοί και μάλιστα με κατάλληλο χρονισμό).

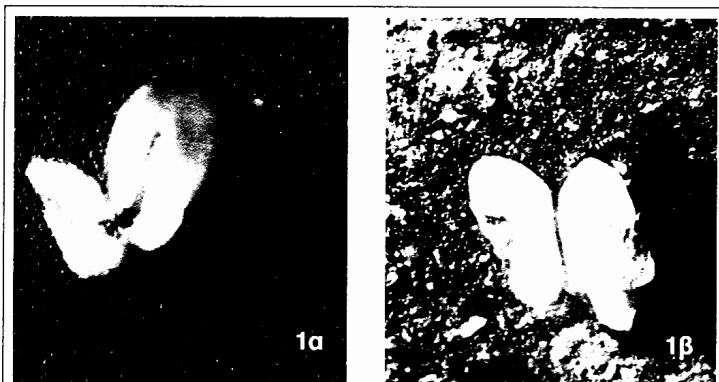
Σε άλλα (συμβατικά) κτήματα, λόγω προσανατολισμού / ηλιασμού (η περιοχή είναι λοφώδης) αλλά και περισσότερων και πιο εύστοχων επεμβάσεων η ζημιά περιορίστηκε στο 10-20%.

Ενδεικτικό για την έκταση της ζημιάς είναι το γεγονός ότι, για μεγάλο χρονικό διάστημα, οι έμποροι ελιάς δεν μπορούσαν να βρουν (υγιή) ελαιόκαρπο κι αυτό «σε χρονιά παραγωγής», μέσα στην καρδιά μιας καθαρά ελαιοκομικής ζωής!

Άρα είχαμε μια σκληρή δοκιμασία για όλους, την οποία τα βιοδυναμικά κτήματα, αντιμετώπισαν με επιτυχία, παρ' όλες τις ατέλειες της «πρώτης φοράς» (βλ. προτάσεις για βελτίωση). Χάρης και στην επέμβαση με το διαχυτή, η ζημιά κυμάνθηκε, (ανάλογα με την ποικιλία ελιάς, την περιοχή, θέση και προσανατολισμό των κτημάτων), στο 10 με 70%, κινήθηκε δηλαδή γύρω από το μέσο όρο (40-50%) των συμβατικών κτημάτων, χωρίς όμως τη χρήση τοξικών φαρμάκων και με **δύο σημαντικά πλεονεκτήματα.**

Τι καινούργιο φέρνει η βιοδυναμική καλλιέργεια

A. Επούλωση των προσβολών



Φωτ. 1 α) Η σάρκα παραμένει υγιής χωρίς να σαπίζει, ακόμη κι όταν η προνύμφη του δάκου έχει καταφέρει να ανοίξει στοά μέσα στον καρπό.

β) Η φελλοποίηση (σε τομή)

Η επούλωση των ώριμων καρπών της ελιάς που είχαν νύγματα δάκου (**πορτοκαλιά κηλίδα**, βλ. φωτο 1), είναι ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον φαινόμενο, που παρατηρείται ίσως για πρώτη φορά.

Μπορεί από πρώτη ματιά να θεωρηθεί ότι είναι η γνωστή «**ξεροβούλα**», με την οποία όμως έχει σημαντικές διαφορές. Στην **ξεροβούλα**, που δεν είναι παρά το αποτέλεσμα δευτερογενούς προσβολής στο νύγμα του δάκου από το μύκητα *Camarosporium dalmatica*, έχουμε

- μια επίσης κυκλική, αλλά **καστανόχρωμη** κηλίδα, όπου φαίνονται μάλιστα οι χαρακτηριστικές καρποφορίες - πυκνίδια του μύκητα (μικρά μαύρα στίγματα),
- που σχηματίζεται στην επιφάνεια του **άγουρου** καρπού το καλοκαίρι (τον Ιούλιο, Αύγουστο, κ.λ.π.),

Όπως άλλωστε ξέρουμε **όταν έχει προχωρήσει η ωρίμανση του καρπού**, η είσοδος του μύκητα από το νύγμα του δάκου, προκαλεί τη μόλυνση **όλης της ώριμης και**

«καθολική καστα-

επιδεκτικής πια στην προσβολή σάρκας. Τότε πια έχουμε τη «σαπίλα» ή αλλιώς «**σαπιοβούλα**» (την «καθολική καστανόχρωμη σήψη» του καρπού).

Η σημασία της ξεροβούλας και σαπιοβούλας για τον παραγωγό: οι καρποί πέφτουν ή σε κάθε περίπτωση είναι ακατάλληλοι για λάδι είτε για βρώση.

Λίγη (ελάχιστη!) φυτοπαθολογία

Όπως όλοι οι φυτικοί ιστοί έτσι και ο καρπός της ελιάς, μπορεί να αντιδρά σε μια πληγή που δημιουργείται από φυσικά ή παρασιτικά αίτια (εδώ: νύγμα δάκου) και να δημιουργεί φελλογόνο επουλωτικό ιστό. Η ικανότητα αυτή εξαρτάται από «το βαθμό **ενεργοποίησης των αντιδράσεων αμύνης** του φυτού» (Παναγόπουλος, 1986). Έχει μάλιστα μελετηθεί και η **βιοχημεία** του φαινομένου μια και έχει βρεθεί η ύπαρξη «**ανασταλτικών** για το μύκητα ουσιών στο χυμό του καρπού της ελιάς, αυξημένη συγκέντρωση των οποίων μπορεί να **επιβραδύνει ή και να αναστείλει την ανάπτυξη του μύκητα**, επιτρέποντας στον ξενιστή ακόμη και να αποφύγει εντελώς την προσβολή» (Ζάχος -Τζαβέλλα, 1985)

Έτσι φαίνεται ότι είχαμε μια τέτοια ενεργοποίηση, **σε μεγάλο μάλιστα ποσοστό καρπών** στην περιοχή εφαρμογής (βλ. φωτο 2), με αποτέλεσμα:

- επούλωση της πληγής από το νύγμα του εντόμου («φελλοποίηση»), η/και
- αντοχή στο σάπισμα, ακόμα και σε στοά, «ανοιχτή πληγή» δηλαδή μέσα σε όλη τη σάρκα του καρπού (βλ. φωτο)

Πρακτικά αυτό σημαίνει για τον παραγωγό: ότι την ελιά αυτή, που δεν έχει σάπισμα, **μπορεί να την ελαιοποιήσει ή να την κάνει πάστα** ελιάς, χωρίς καμμία σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας. Ή ότι **ο δάκος παύει να είναι το πρόβλημα που επηρεάζει την τελική απόδοση** ενός ελαιοκτήματος



Φωτ. 2
(Πορτοκαλιά)
βούλα σε ώρι-
μους καρπούς, έ-
να εκπληκτικό α-
ποτέλεσμα της ε-
νεργοποίησης
της άμυνας του
δέντρου.

Σημείωση I: ανάλογη ανασταλτική δράση πάνω στο μύκητα μπορεί να έχουν και οι χαμηλές θερμοκρασίες (κάτω από 200C). Στη φύση άλλωστε τα διάφορα φαινόμενα συνήθως έχουν παραπάνω από ένα αίτια. Έτσι για να ξεκαθαριστεί η εικόνα, είναι σκόπιμο να γίνουν περισσότερες επαναλήψεις, συγκρίσεις και παρατηρήσεις τα επόμενα χρόνια.

Σημείωση II: Αν ωστόσο η παραπάνω ερμηνεία είναι σωστή, αποτελεί μια μεγάλη αποκάλυψη για μένα. Αρκετά παλιότερα, όταν ξεκινάγαμε την οργανωμένη βιοκαλλιέργεια ελιάς (πρόγραμμα Blaeuvels - Μάνης), η τότε ελέγκτρια Βεατρίκη Βιντεροστάιν, παρατηρούσε ότι «η αντιμετώπιση στη φυτοπροστασία δεν πρέπει να είναι μόνο κατασταλτική αλλά προληπτική». Δεν καταλάβαινα τότε τι μπορεί να εννοούσε. Ως «πρακτικός» άνθρωπος έλεγα: «ο δάκος ή την τρώει την ελιά ή δεν την τρώει. Και για να μην την φάει ένας τρόπος υπάρχει: να τον σκοτώσεις!» Τώρα μου γίνεται ξεκάθαρο το ότι: ο καρπός της ελιάς έχει δυνάμεις άμυνας, με τις οποίες μπορεί να κάνει το δάκο ή το μύκητα «να σπάσουν τα δόντια τους». Και αυτή την άμυνα μπορείς να την ενεργοποιήσεις, π.χ. με τα βιοδυναμικά σκευάσματα.

Β. Μέγεθος καρπών

Από διάφορες εφαρμογές, τώρα πια και στην Ελλάδα, γνωρίζουμε ότι το σκεύασμα «για την καρποφορία» αυξάνει την ποσότητα και βελτιώνει την ποιότητα της παραγωγής. Τα αποτελέσματα κι εδώ, όσον αφορά την αύξηση του μεγέθους ήταν εντυπωσιακά (βλ. φωτο 3).

Αντίθετα τα συμβατικά κτήματα με μόνο 10 -20% ζημιά, είχαν πολύ μικρότερο καρπό ακόμη και κάτω από τα όρια που απαιτείται για να πουληθεί ως επιτραπέζια ελιά.

Σημασία για τον παραγωγό: το μεγάλο μέγεθος βιολογικού καρπού έχει ως και τριπλάσια τιμή (3 Ευρώ) από το μικρότερο και συμβατικό (150 και 250 αντίστοιχα «κομμάτια στο κιλό», όπως χαρακτηριστικά ταξινομούνται τα μεγέθη στην επιτραπέζια ελιά). Άρα έχουμε μια ανταμοιβή που έρχεται να εξισορροπήσει σημαντικά τις όποιες απώλειες του βιοκαλλιεργητή.

Έτσι συνολικά άλλωστε πρέπει να αντιμετωπίζουμε την «αποτελεσματικότητα» της βιοκαλλιέργειας, κι όχι με άδικες και χωρίς νόημα συγκρίσεις για τα ρεκόρ της χημικής είτε αυτά έχουν να κάνουν με την «απόδοση σε κιλά» είτε με την εξόντωση «εχθρών της παραγωγής».

Γ. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τέλος στο λάδι δοκιμάστηκε το σκεύασμα «για την ποιότητα των τροφίμων» (qualita alimentare - L22), και παρακολούθηθηκε η οξύτητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του λαδιού.

Οι μετρήσεις συνεχίζονται. Στο μεταξύ, σε τρία από τα τέσσερα δείγματα το **λάδι** με την ο/δ επέμβαση εμφανιζόταν καλύτερο και μάλιστα στο ένα από αυτά αναδείχτηκαν σπάνιοι αρωματικοί χαρακτήρες (νύξεις τροπικών φρούτων!).

Στην **επιτραπέζια ελιά**, πολλούς μήνες μετά διαπιστώνουμε πολύ καλή υφή «τραγανή» στη σάρκα, ενώ κι εδώ η γεύση εμπλουτίζεται με ξεχωριστά στοιχεία (νότες δαμάσκηνου!).

Ως επιμύθιο, ένα περιστατικό: στον ανηψιό μου, παιδί της γενιάς των fast food, έβαλαν στη σαλάτα του και 3-4 από αυτές τις ελιές με φόβο ότι θα ακούσουν το συνηθισμένο «τι ναι αυτές οι αηδίες, αφού ξέρεις ότι δεν τρώω ελιές». Όντως άκουσαν «τι ναι αυτό» και μετά «έχει κι άλλες;» (!). Έφαγε τελικά εικοσιτέσσερις (24).

Γνωρίζω ότι όλα αυτά είναι αυθαίρετα, θάπρεπε κανονικά να βγαίνουν από ένα πάνελ, με τυφλά τέστ, κ.λ.π. Υπέκυψα ωστόσο στον πειρασμό να τα παραθέσω γιατί αγγίζουν αυτό που κατά τη γνώμη μου είναι η ουσία. Δεν καλλιεργούμε και δεν «φυτοπροστατεύουμε» έτσι στον αέρα, «εν κενώ» ή για να «χτίσουμε τη γνώση» αλλά για να παράγουμε τροφή. Τέτοια που θα θρέφει το σώμα μαζί με το πνεύμα και θα κάνει



Φωτ. 3 Κάτω: καρποί με το σκεύασμα «για την καρποφορία» (και από δέντρα με οργανική λίπανση, επιμελημένο κλάδεμα, κ.λ.π.).

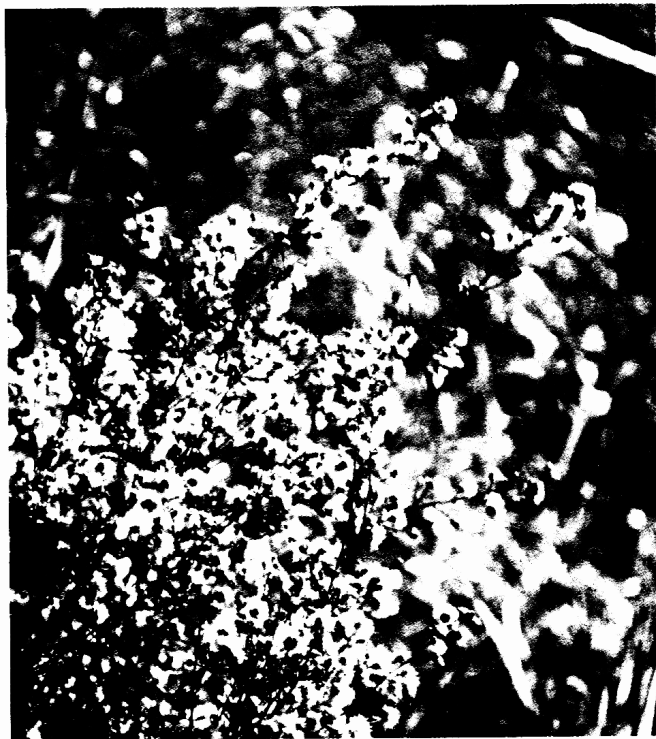
Πάνω: συμβατικοί καρποί.

τους ανθρώπους ίσως λίγο πιο ευτυχισμένους...

Στο μεταξύ τα παιδιά μας θα «αρνούνται να φάνε φρούτα και λαχανικά», μέχρι να βρουν μπροστά τους την πραγματική γεύση των καρπών της γης.

Διδάγματα για το μέλλον

Το μέγεθος της εφαρμογής και η ποικιλία από κτήματα και μικρο-περιβάλλοντα, επέτρεψε συγκρίσεις κι έτσι έδωσε και μια πλούσια «σοδειά από διδάγματα»! Όπως:



Φωτ. 4 Ακονιζιά και αγριοράδικο. Αυτοφυή φυτά που βοηθούν την ισορροπία στο οικοσύστημα του ελαιώνα.

Οικοσύστημα ή μονοκαλλιέργεια;

Η ζημιά ήταν μικρότερη στα κομμάτια του ελαιώνα, όπου υπήρχαν έστω και λίγες **αμυγδαλιές** (θέση Αγριλίτσα).

Γενικά συνίσταται στη βιοδυναμική καλλιέργεια να έχουμε και πυρηνόκαρπα (αμυγδαλιές, βερικοκιές, κ.λ.π.) ανάμεσα στις ελιές. Άλλα φυτά που βοηθάνε είναι αυτά που **ανθοφορούν και μάλιστα το φθινόπωρο**, π.χ. η ακονιζιά (*Inula* sp.) ή το αγριοράδικο (*Taraxacum* sp.) και ενισχύουν έτσι την «αστρικότητα» του χώρου, όπως λέγεται στη βιοδυναμική ορολογία. Τι σημαίνει αυτό στην πράξη: τα άνθη πέρα από την αισθητική απόλαυση, προσελκύουν **μέλισσες**, που έμμεσα παρενοχλούν και απωθούν το δάκο! (βλ. φωτο 4)

Φυτοφράχτης ή το «δέρμα του κτήματος»

Παρατηρήθηκε ότι η προστασία ήταν **λιγότερο αποτελεσματική στα όρια** του κτήματος (π.χ. όρια στη θέση Βενετσιάνα)

Εδώ χρειάζεται να θυμηθούμε λίγο τη θεώρηση του κτήματος ως «**οντότητας**» ή **οργανισμού**. Μια θεώρηση που μπορεί να μας διευκολύνει αφάνταστα στο να κατανοούμε τις διάφορες ανάγκες του. Ο δικός μας, ζωικός οργανισμός, έχει το **δέρμα** για να περικλείεται και να απομονώνεται από τις εξωτερικές απειλές. Με έναν τρόπο αρκετά ανάλογο το κτήμα έχει ανάγκη το **φυτικό φράχτη**, αν όχι για να απομονώνεται εντελώς πάντως για να μετριάξει την αρνητική επίδραση από διάφορους εξωτερικούς παράγοντες που το απειλούν (δυνατοί άνεμοι, ξηρασία, παράσιτα, κ.λ.π.).

Εκεί που ο φυτοφράκτης λείπει, μπορούμε, **αυξάνοντας τους ψεκασμούς στις εξωτερικές σειρές δέντρων**, να δημιουργήσουμε ένα κατά κάποιο τρόπο «**αιθερικό**» (δηλ. **ενεργειακό**) **δέρμα** (pelle eterica).

Ισορροπημένα δέντρα=γερά δέντρα

Η ζημιά ήταν επίσης μεγαλύτερη εκεί όπου είχε γίνει όψιμο κλάδεμα, αργά την άνοιξη (θέση Μισσιακό). Προεκκείμενες την παρατήρηση αυτή, από τη συνεργασία με τον Ε. Nastati, προέκυψε ότι: για να αντιστέκεται το δέντρο στις προσβολές αλλά και να ανταποκρίνεται στα βιοδυναμικά μηνύματα, είναι πρωταρχικής σημασίας το να προέρχεται από **σπόρο**, κι όχι από **εμβόλιο** (σε υποκείμενο, κ.λ.π.). Το Ινστιτούτο Eureka μάλιστα για αυτό το σκοπό έχει δημιουργήσει φυτώριο παραγωγής («αναγέννησης») τέτοιων δέντρων, πράγμα που «μας ρίχνει το γάντι» να δοκιμάσουμε το ίδιο και στην Ελλάδα για την ελιά, όπου τα περισσότερα δέντρα είναι φυσικά εμβολιασμένα.

Γόνιμο έδαφος=ανθεκτικά (στις προσβολές) δέντρα

Αντίθετα η ζημιά ήταν μικρότερη στα κομμάτια που είναι χρόνια στη βιοκαλλιέργεια, έχει γίνει κατά καιρούς χλωρή λίπανση, προσθήκη κοπριάς ή κομπόστ, κ.λπ. «Τσιμπώντας λίγο» και πάλι από τη βιοδυναμική θεωρία: για να αντέχουν τα φυτά, να είναι δηλαδή ο «πάνω πόλος» ισχυρός, θα πρέπει να στηρίζονται σε έναν επίσης ισχυρό «κάτω πόλο», που προϋποθέτει την προσθήκη οργανικής ουσίας αλλά και την ενεργοποίηση των διαδικασιών του με τη χρήση του «500» («κοπριά μέσα στο κέρατο» /cornioletamo) ή των αντίστοιχων ομοιοδυναμικών, όπως του «pro (για το) humus», κ.α.

«Με το μαλακό» το πέρασμα στη βιοδυναμική καλλιέργεια!

.. αντίστοιχα με ότι ισχύει για τη μετάβαση στη βιολογική.

Αν μιλάμε για δημιουργία ισορροπιών στο περιβάλλον αλλά και στο δέντρο που - κακά τα ψέματα - δεν υπάρχουν στα περισσότερα βιολογικά κτήματα και πρέπει να δημιουργηθούν (!)... ή ακόμη για αλλαγή μεταβολισμού του δέντρου, κατανοούμε ταυτόχρονα ότι τέτοιες αλλαγές **απαιτούν χρόνο**. Που μπορεί να είναι λιγότερος η περισσότερος ανάλογα με την ιστορία του κάθε κτήματος: τα χρόνια βιοκαλλιέργειας, την οργανική ουσία, τις μεγάλες τυχόν αναταράξεις του εδάφους, κ.λπ. Στην πράξη θα ποικίλλει από μερικούς μήνες έως και δυο -τρεις καλλιεργητικές περιόδους.

Επιταχύνουμε πολύ αυτό το χρόνο, κάνουμε δηλαδή πιο άμεσα τα φυτά δεκτικά στις βιοδυναμικές επεμβάσεις, με τον «**εναρμονιστή**», ιδίως αν κάνουμε έναν κύκλο τριών επεμβάσεων.

Πάντως σε κάθε περίπτωση στη διάρκεια της μετάβασης **πρέπει να είμαστε σε ετοιμότητα να κάνουμε χρήση και κάποιων βιολογικών μέσων σε ώρα ανάγκης**, όπως π.χ. οι **παγίδες**, που μπήκαν σε κάποια σημεία κι επίσης βοήθησαν. Ή εναλλακτικά μπορούμε να κάνουμε **πύκνωση των επεμβάσεων με τα ομοιοδυναμικά**. Για την ελιά π.χ. αυτό μπορεί να σημαίνει ψεκασμούς ανά 14 μέρες, την κρίσιμη περίοδο του φθινοπώρου. Οι ψεκασμοί μπορούν να γίνουν πολύ πιο αποτελεσματικοί αν εντοπίζονται λίγο πριν από τις επικίνδυνες περιόδους για προσβολές, που τις δίνει το **Βιοδυναμικό Ημερολόγιο** και που επαληθεύτηκαν εντυπωσιακά τον Οκτώβριο του 2002.

(Τελικός στόχος όχι μόνο αυτά τα μέσα, αλλά ακόμη και τα βιοδυναμικά να ελαχιστοποιηθούν / εξαλειφθούν, μετά από κάποιες καλλιεργητικές περιόδους!...)

«Μετάβαση» και για τον άνθρωπο

Για να πετύχει η μετάβαση χρειάζεται φυσικά καλή «**ενημέρωση**», όπως γενικά ισχύει για τη βιοκαλλιέργεια, αλλά και κάτι άλλο, πέρα από το τεχνικό κομμάτι. Να «εναρμονιστεί» βαθύτερα και ο άνθρωπος - καλλιεργητής με τη γη του. Ο άνθρωπος που είναι - ή θάπρεπε να είναι - η «**ψυχή**» του αγροκτήματος. Όποιος ενδιαφέρεται λοιπόν να κάνει βιοδυναμική και να φτάσει μάλιστα και στο σημείο της μη - επέμβασης, καλείται να χτίσει μια **σχέση με το κτήμα του πέρα από τα συνηθισμένα**.

Αυτό πρακτικά μπορεί να σημαίνει:

Έ **να κάνει ο ίδιος τις επεμβάσεις**, ενδυναμώνοντας με την πρόθεση και τη συνείδησή του αυτό που επιχειρεί (ιδίως τα ραντίσματα, αυτή τη **δυναμική ευκαιρία επικοινωνίας με τα φυτά**, που δεν μπορεί να αφήσει σε «ενδιάμεσους» χωρίς την ανάλογη στάση ή ψυχική προετοιμασία)

Έ **να ενισχύει και να εξελίσσει** αυτή του τη συνείδηση με **παρατήρηση**, ενδεχόμενα **μελέτη** αλλά και συμμετοχή σε εκπαιδεύσεις / ομάδες συζήτησης.

Για τη συνέχεια

Η προστασία της ελιάς με βιοδυναμικά σκευάσματα αποτελεί ίσως μια πρόκληση για κάποια από τα «λογικά» δεδομένα μας. Παράλληλα - όπως ελπίζω να φάνηκε εδώ - είναι και μια μεγάλη ελπίδα για πολλά ακόμη βήματα στην κατεύθυνση μιας ήπιας και ποιοτικής γεωργίας.

Όσο συγκινητικό όμως κι αν είναι να γυρνάς κάτι που μοιάζει με μια νέα σελίδα στην ιστορία της βιοκαλλιέργειας ή /και της φυτοπροστασίας, άλλο τόσο είναι και δύσκολο: σε καθαρά πρακτικό επίπεδο, η δουλειά αυτή έγινε με προσωπική θυσία των αγροτών /παραγωγών (ευχαριστώ θερμά ιδιαίτερα τους Α. Σκουρμπούτη και Γ. Γκατζέλια για την εμπιστοσύνη τους), αλλά και όσων στήριξαν «οδηγώντας» αυτή την εφαρμογή.

Έτσι τόσο για την **καλύτερη επεξεργασία των στοιχείων**, όσο και για να υπάρξει η **απαραίτητη συνέχεια** (που θα δώσει μια πιο πλήρη και ξεκάθαρη εικόνα, με πιο πολλές μετρήσεις, συγκρίσεις, κ.λ.π.) θάναι πολύτιμη οποιαδήποτε βοήθεια **πρακτική ή χρηματική ή ιδέα** για το από πού θα μπορούσε να προέλθει αυτή η βοήθεια!

Βιβλιογραφία

Δεσούλλα Μ. - Elzakker B. 1988- 1991. Τεχνικές αναφορές για το πρόγραμμα βιοκαλλιέργειας της ελιάς στη Μάνη. Φωτ. Έκδοση. **Δεσούλλα Μ.** 2002. Βήματα προς μια ήπια φυτοπροστασία. Περ. Νέα Σελήνη, τ.26. **Ζάχος - Τζαβέλλα.** 1985. Ανασταλτικοί για το μύκητα *Camptosporium dalmatica* παράγοντες στο χυμό της ελιάς. Χρονικά Μ.Φ.Ι. **Nastati E.** 2001. Το εγχειρίδιο της ομοιοδυναμικής καλλιέργειας. Μτφ. Ν. Ζάννου.(Φωτ. Έκδοση). **Nastati E.** 2000. Comprendere e curare le parasitosi. Ed Eureka. **Παναγόπουλος Χ.** 1986. Ασθένειες καρποφόρων δέντρων και αμπέλου. Αθήνα. **Πανάγος Γ.** 1986. Φυτοπροστασία χωρίς χημικά φυτοφάρμακα.(... με αρκετά στοιχεία για τη βιοδυναμική σκέψη και πρακτική).

ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ Νο 2 ... και μερικές ακόμη σκέψεις

Επιμ.: Γιάννης Παζάρας

Πριν από αρκετά τεύχη (No 18, Σεπτ.- Οκτ.- Νοε. 2000) είχαμε κάνει μια πρώτη αναφορά στην Ασπαρτάμη. Από τότε δεν άλλαξαν και πολλά πράγματα ή μάλλον άλλαξαν προς το χειρότερο με τελευταίο το Ευρωπαϊκό προσκύνημα στον υπερ-ατλαντικό αυτοκράτορα και την ακόρεστη βουλμία του για ξεπουλήμα της μεταλλαγμένης πραγματικότητας του. Δεν είναι τυχαίο που η Ασπαρτάμη είναι παιδί της G.D. Searle Company που ανήκει στη Monsanto των μεταλλαγμένων. Οι ίδιοι οι αμερικανοί έχουν αντιληφθεί ότι η αμερικανική πολιτική είναι η πολιτική της Monsanto: «πριν γίνει ανώτατος δικαστής, ο Clarence Thomas ήταν δικηγόρος της Monsanto (1977-1979). Η γραμματέας του υπουργείου Γεωργίας, Anne Vanneman, πριν αναλάβει αυτή τη θέση ανήκε στο διευθυντικό πάνελ του συμπλέγματος Monsanto/Calgene. Ο πασίγνωστος σήμερα υπουργός άμυνας Donald Rumsfeld ανήκε στο διευθυντικό πάνελ της θυγατρικής της Monsanto, G.D. Searle pharmaceuticals (1977-1985)- ασχολήθηκε και με άλλες επιχειρήσεις και λίγο πριν την ανάδειξή του σε Υπ. Αμύνης τον βρίσκουμε να ηγείται άλλης φαρμακευτικής εταιρείας, της Gilead Sciences, Inc. Ο υπουργός υγείας Tommy Thompson είχε μια συνολική (;) «επιχορήγηση» 50.000\$ από τη Monsanto κατά τη διάρκεια του -κερδοφόρου τελικά- προεκλογικού αγώνα του για κυβερνήτης του Wisconsin. Τα δύο μέλη του Κογκρέσσου με τις περισσότερες απολαβές από τη Monsanto κατά τη διάρκεια των τελευταίων εκλογών ήταν οι John Ashcroft (υπουργός δικαιοσύνης) και Larry Combest (πρόεδρος της Αγροτικής Επιτροπής)».

Έτσι μένει ενωμένος και προσηλωμένος στους στόχους του αυτός ο μηχανισμός. Το πρόβλημα για όλους τους άλλους ανθρώπους είναι ότι δεν περιορίζονται στα σύνορά τους αλλά λυσσούν να πραγματώσουν τις «ευγενείς» προθέσεις τους, όπως αυτές εκφράστηκαν από τον χρηματομεσίτη Χόλνριντ πριν από ένα αιώνα (1904): «Εμείς θα δίνουμε το σύνθημα για όλα -για τη βιομηχανία, το εμπόριο, τους νόμους, τη δημοσιογραφία, τις τέχνες, την πολιτική και τη θρησκεία, από το Ακρωτήριο Χόρν μέχρι τον Πορθμό του Σουρινάμ και ακόμα παραπέρα αν τύχει να βρούμε κάτι που να αξίζει κάτι στον Βόρειο Πόλο. Και τότε θα μπορούμε άνετα να βάλουμε στο χέρι τα πιά απόμακρα νησιά και τις ηπείρους της γης. Θα διευθύνουμε όλες τις επιχειρήσεις του κόσμου, είτε το θέλει ο κόσμος είτε όχι. Ο κόσμος δεν μπορεί να κάνει αλλιώς - μα ούτε κι εμείς νομίζω».

Έχει αναπτυχθεί λοιπόν ένα θηριώδες πολιτικο-βιομηχανικό σύμπλεγμα με μοναδικό στόχο την πάση θυσία συσσώρευση του παγκόσμιου πλούτου. Η βιομηχανία τροφίμων και η φαρμακοβιομηχανία είναι από τα βασικότερα εργαλεία τους. Στόχος τους είναι να εγκλωβίσουν όσο το δυνατόν περισσότερους καταναλωτές σ' αυτά τα προϊόντα. Ο πόλεμος συνεχίζεται με τα *Μεταλλαγμένα* και ουσίες όπως η *Ασπαρτάμη* ...



Στο τεύχος Νο 18 της Ν.Σ. που προαναφέραμε είχε γίνει μια γενική παρουσίαση του ιστορικού και των χαρακτηριστικών της Ασπαρτάμης. Συνεχίζουμε σήμερα με επιπλέον στοιχεία.

Η **Ασπαρτάμη** είναι, κατά πολύ, το πιο επικίνδυνο πρόσθετο τροφίμων που κυκλοφορεί στην αγορά. Έχουμε αναφερθεί περιληπτικά στις λυσσαλέες μάχες και τις μεθοδεύσεις που προηγήθηκαν της τοποθέτησής της στην αγορά (αλλοιωμένα εργαστηριακά αποτελέσματα, προσθήκη ατόμων στις επιτροπές αξιολόγησης μέσα στη νύχτα για να αλλάξει ο συσχετισμός των ψήφων - «επιστημονική αντικειμενικότητα» το λένε- κ.λπ.) Παρ' όλο που όλα τα στοιχεία και οι μελέτες είναι στη διάθεση του καθ' ενός η Ασπαρτάμη βγήκε στην αγορά -και μοσχοπουλάει. Ρίξτε μια ματιά στο κυλικείο του σχολείου των παιδιών σας. Όλες οι τσίχλες -που τόση αδυναμία τους έχουν- δεν έχουν πλέον ζάχαρη -για να μη χαλάνε τα δόντια λένε- αλλά έχουν Ασπαρτάμη -που αλλοιώνει τις λειτουργίες του εγκεφάλου ! Ρίξτε μια ματιά στα «υγιεινά» διαιτητικά προϊόντα, στα φαρμακευτικά διατροφικά συμπληρώματα, στα τυποποιημένα προπαρασκευασμένα γλυκά



(φρουί ζελέ) κ.λ.π. και σε πολλά άλλα προϊόντα όπου η ύπαρξη της Ασπαρτάμης δεν δηλώνεται στην ετικέτα. Η Monsanto και οι εταίροι της ολοκληρώνουν το έγκλημά που έχουν ξεκινήσει με τα **μεταλλαγμένα** δηλητηριάζοντας τον παγκόσμιο πληθυσμό -με πρώτο και μεγαλύτερο θύμα τον αμερικανικό λαό- με Ασπαρτάμη.

Η Ασπαρτάμη αναφέρεται σαν υπεύθυνη για το 75% των παρενεργειών των οφειλόμενων σε πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με την F.D.A. («Διαχείριση Τροφίμων και Φαρμάκων»). Πολλές από αυτές τις παρενέργειες είναι πολύ σοβαρές συμπεριλαμβανομένων νοητικών βλαβών και θανάτων (*Department of Health and Human Services, Report on All Adverse Reactions in the Adverse Reaction Monitoring System*). Μερικά από τα 90 διαφορετικά τεκμηριωμένα συμπτώματα που αναφέρονται στην έκθεση είναι: *Πονοκέφαλοι/ημικρανίες, ζαλάδες, διανοητική σύγχυση, ναυτία, μουδιάσματα, μυϊκοί σπασμοί, αύξηση βάρους, δερματικά προβλήματα, κατάθλιψη, εξασθένηση, ευερεθιστικότητα, ταχυκαρδία, αϋπνία, προβλήματα όρασης, απώλεια ακοής, ανωμαλίες στον καρδιακό ρυθμό, αναπνευστικές δυσκολίες, κρίσεις ανησυχίας, γλωσσοδιάρροια, απώλεια γεύσης, σκοτοδίνη, απώλεια μνήμης και πόνοι συνδέσμων.*

Σύμφωνα με ερευνητές και γιατρούς που έχουν μελετήσει τις παρενέργειες της Ασπαρτάμης οι παρακάτω χρόνιες ασθένειες μπορεί να προκληθούν ή να επιδεινωθούν από την κατανάλωση της: *Όγκοι εγκεφάλου, σκλήρυνση κατά πλάκας, επιληψία, σύνδρομο χρόνιας κόπωσης, ασθένεια Parkinson/s, ασθένεια Alzheimer/s, διανοητική καθυστέρηση, λύμφωμα, ελαττώματα κατά τη γέννηση, ινομυώματα και διαβήτης.*

Σε σχετική βιβλιογραφία (James & Phyllis Balch, *Prescription for Nutritional Healing*) συναντάμε την Ασπαρτάμη στη κατηγορία των «χημικών δηλητηρίων» και να γιατί:

Η Ασπαρτάμη αποτελείται από τρία συστατικά.

Ασπαρτικό Οξύ (40% της Ασπαρτάμης)

Στο βιβλίο του Dr. Russell L. Blaylock (*Excitotoxins : The Taste That Kills*) που είναι καθηγητής Νευροχειρουργικής στο ιατρικό πανεπιστήμιο του Μισισσιππή εξετάζονται εκτενώς οι συνέπειες από την κατανάλωση του ασπαρτικού οξέος της Ασπαρτάμης μέσω σχεδόν 500 επιστημονικών βιβλιογραφικών αναφορών.

Το Ασπαρτικό οξύ δρά ως **νευροδιαβιβαστής** στον εγκέφαλο διευκολύνοντας τη μεταφορά πληροφοριών από νευρώνα σε νευρώνα. Υπερβολική ποσότητα Ασπαρτικού οξέος στον εγκέφαλο **νεκρώνει βασικούς νευρώνες** επιτρέποντας μαζική εισροή ασβεστίου στα κύτταρα. Αυτή η αλλαγή έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μεγάλου αριθμού ελευθέρων ριζών που νεκρώνουν τα κύτταρα. Η καταστροφή των νευρικών κυττάρων που προκαλείται από υπερβολική ποσότητα Ασπαρτικού οξέος είναι αυτό που αναφέρεται σαν «**τοξινοδιέγερση**». Οι τοξινοδιεγέρτες διεγείρουν - «σπρώχνουν»- τα νευρικά κύτταρα στο θάνατο ...

Το Ασπαρτικό οξύ είναι ένα αμινοξύ. Όταν προσλαμβάνεται στην ελεύθερη μορφή (χωρίς να είναι συνδεδεμένο σε πρωτεΐνες) ανεβαίνουν σε σημαντικό βαθμό τα επίπεδα του Ασπαρτικού στο πλάσμα του αίματος. Το φράγμα προστασίας του αίματος στον εγκέφαλο που τον προστατεύει από το Ασπαρτικό καθώς και από τις τοξίνες **1)** δεν λειτουργεί πλήρως κατά τη διάρκεια της παιδικής ηλικίας **2)** δεν προστατεύει πλήρως όλες τις περιοχές του εγκεφάλου **3)** κατα-



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζελατίνη, Μέσα οξίνισης: κηρίκο οξύ, κηρίκο τριάντριο, Τεχνητή γλυκαντική ύλη: (σπορτάμ) Τεχνητά αρωματισμένο με άρωμα φράουλα, Χρωστική: κοχινίλλη.
ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: Το προϊόν πρέπει να προστατεύεται από τη θερμότητα και την υγρασία. Παρακαλούμε να ελέγξετε την καλή κατάσταση της συσκευασίας και του περιεχομένου πριν το χρησιμοποιήσετε. Για οποιαδήποτε αμφιβολία απευθυνθείτε στη Βιομηχανία ΠΙΩΤΗΣ για την αλλαγή του κουτιού.
ΠΙΩΤΗΣ Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:
 Α. Κηφισού 46-48, 104 42 Αθήνα, Τηλ.: (01) 5146 913, FAX: (01) 5128 653, ΤΙΧ: 222285 ΥΟΠ ΓΡ
 ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΑΡ. ΕΓΚΡ. Α.Χ.Σ. 1924/87 ΑΡ. ΠΡΩΤ. Γ.Χ.Κ. 3022663/83
 ΠΡΟΣΟΧΗ: ΝΑ ΜΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΠΟΥ ΠΑΣΧΟΥΝ ΑΠΟ ΦΑΙΝΥΛΚΕΤΟΝΟΥΡΙΑ (Ρ.Κ.Υ.)

στρέφεται από πολλές χρόνιες και οξείες καταστάσεις 4) επιτρέπει «διαρροές» Ασπαρτικού όταν η πίεση είναι υπερβολική ακόμα και όταν είναι ανέπαφο.

Η παρουσία υπερβολικής ποσότητας Ασπαρτικού αρχίζει σιγά-σιγά να καταστρέφει τους νευρώνες. Ο κύριος όγκος (περισσότερο από το 75%) των νευρικών κυττάρων μιας περιοχής του εγκεφάλου έχει νεκρωθεί πριν από οποιαδήποτε εμφάνιση κλινικών συμπτωμάτων ή χρόνιων ασθενειών. Έχειδειχθεί ότι μερικές από τις πολλές χρόνιες ασθένειες συνδέονται με βλάβες λόγω μακροχρόνιας έκθεσης σε νευροδιεγερτικά αμινοξέα: *Σκλήρυνση κατά Πλάκας, Απώλεια Μνήμης, Απώλεια Ακοής, Επιληψία, Ορμονικά Προβλήματα, νόσος Alzheimer/s, νόσος*

Parkinson/s, Υπογλυκαιμία, Παραφροσύνη Ανοσοποιητικού, φθορά Εγκεφάλου και διαταραχές του Νευροενδοκρινικού. Ο Blaylock σημειώνει ότι νευροδιεγέρτες όπως αυτοί της Ασπαρτάμης μπορούν να επισπεύσουν την εμφάνιση Διαβήτη σε άτομα που έχουν τη γενετική προδιάθεση (FDA, Adverse Reaction Monitoring System) Η Monsanto προσπαθεί να κουκουλώσει τα γεγονότα μέσα στη σύγχυση υποστηρίζοντας ότι αυτά τα αμινοξέα υπάρχουν και στα τρόφιμα. Η πραγματικότητα όμως είναι ότι στην Ασπαρτάμη αυτά τα αμινοξέα βρίσκονται σε ελεύθερη μορφή, απορροφούνται ταχύτατα και μεταβολίζονται διαφορετικά ! Οτιδήποτε καταστρέφει το Κεντρικό Νευρικό Σύστημα, όπως η Ασπαρτάμη, μπορεί να προκαλέσει όλες τις νευρολογικές ασθένειες, από τη Lou Gegrigs μέχρι την Parkinson/s. Παρεμπιπτόντως η Ασπαρτάμη αλλάζει τα επίπεδα **ντοπαμίνης** στον εγκέφαλο έτσι αν πάθει Parkinson/s από Ασπαρτάμη και χρησιμοποιεί L-dopa μπορεί να πεθάνει.

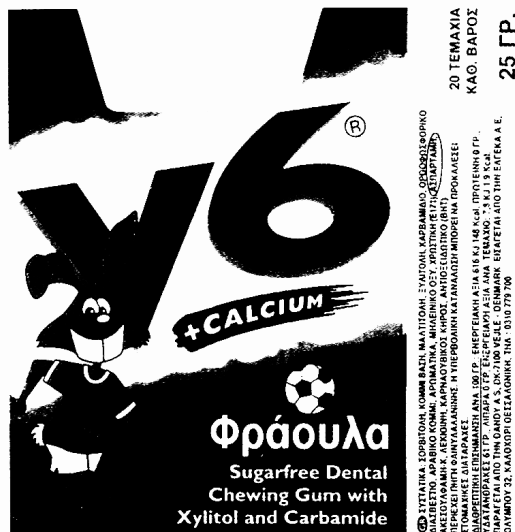
Κοινό παράπονο των ατόμων που υποφέρουν από το σύνδρομο της Ασπαρτάμης είναι η **Απώλεια Μνήμης**. Το «αστείο» είναι ότι το 1987, ο G.D. Searle, ο παρασκευαστής της Ασπαρτάμης, έκανε έρευνα για ένα φάρμακο που θα αντιμετώπιζε την απώλεια μνήμης λόγω βλαβών από νευροδιεγερτικά αμινοξέα ! Από το 1971 ο Dr. John W. Olney, καθηγητής του τμήματος Ψυχιατρικής στο παν. της Ουάσινγκτον, νευροεπιστήμονας ερευνητής και παγκοσμίως αναγνωρισμένος ειδήμονας στο ζήτημα των νευροδιεγερτών, είχε ενημερώσει τη Searle ότι η Ασπαρτάμη προκαλεί οπές στον εγκέφαλο ποντικών (η οριστική άδεια κυκλοφορίας δόθηκε το 1981).

Φαινυλαλανίνη (50% της Ασπαρτάμης)

Η Φαινυλαλανίνη είναι αμινοξύ που το συναντάμε φυσιολογικά στον εγκέφαλο. Άτομα με τη γενετική διαταραχή «**φαινυλκετονουρία**» δεν μπορούν να μεταβολίσουν τη φαινυλαλανίνη. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα συγκέντρωση πολύ μεγάλων ποσοτήτων φαινυλαλανίνης στον εγκέφαλο που μπορεί να οδηγήσουν και σε θάνατο. Έχει αποδειχθεί ότι η κατανάλωση Ασπαρτάμης, ιδιαίτερα όταν γίνεται σε συνδιασμό με υδατάνθρακες, μπορεί να δημιουργήσει μεγάλες συγκεντρώσεις φαινυλαλανίνης στον εγκέφαλο ακόμα και σε άτομα που δεν πάσχουν από φαινυλκετονουρία. Μεγάλες συγκεντρώσεις φαινυλαλανίνης στον εγκέφαλο μειώνουν τα επίπεδα της **σεροτονίνης** οδηγώντας σε συναισθηματικές διαταραχές, όπως η κατάθλιψη. Σε μετρήσεις σε ανθρώπους έχειδειχθεί ότι τα επίπεδα φαινυλαλανίνης στο αίμα αυξάνονται σημαντικά όταν αυτοί καταναλώνουν Ασπαρτάμη για μεγάλα χρονικά διαστήματα (Wurtman & Walker, «Dietary Phenylalanine and Brain Function», *Proceedings of the First International Meeting on Dietary Phenylalanine and Brain Function*, Washington D.C.) Και μια ακόμα απλή χρήση της Ασπαρτάμης ανεβάζει τα επίπεδα φαινυλαλανίνης στο αίμα.

Σε ένορκη κατάθεσή του στο Κογκρέσσο, ο Dr. Louis J. Elsas έδειξε ότι οι μεγάλες συγκεντρώσεις φαινυλαλανίνης από το αίμα μπορούν να αθροιστούν σε τμήματα του εγκεφάλου και είναι ιδιαίτερα επικίνδυνες για παιδιά και έμβρυα. Έδειξε επίσης ότι τα τρωκτικά μεταβολίζουν πολύ πιο αποτελεσματικά τη φαινυλαλανίνη από τους ανθρώπους αποδεικνύοντας έτσι την ανεπάρκεια των όποιων συμπερασμάτων είχαν προκύψει από προγενέστερους πειραματισμούς (Hearing Before the Committee On Labor and Human Resources United States Senate, First Session on Examining the Health and Safety Concerns of Aspartame)

Όπως τονίζει ο Blaylock οι αρχικές μελέτες σχετικά με τη συγκέντρωση φαινυλαλανίνης στον εγκέφαλο ήταν ελαττωματικές. Οι ελεγκτές που μέτρησαν τις συγκεντρώσεις σε ειδικές περιοχές του εγκεφάλου και όχι τον γενικό μέσο όρο διαπίστωσαν σημαντική αύξηση στα επίπεδα της φαινυλαλανίνης. Ο



Η V6[®] ΒΟΗΘΑ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΟΝΤΙΩΝ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΙ ΕΩΣ ΤΟ ΒΡΑΔΥ

- ✓ Μασάτε V6[®] μετά απο κάθε γεύμα ή ροφημα.
- ✓ Η V6[®] προστατεύει αποτελεσματικά τα δοντία σας όταν δεν έχετε μαζί την οδοντοβουρτσα.



Τσίγκλα Χωρίς Ζάχαρη με Γλυκαντικές Ουσίες



γενικός μέσος όρος χρησιμοποιήθηκε σαν «συγχωροχάρτι» τη στιγμή που οι συγκεντρώσεις στα επί μέρους τμήματα προκαλούσαν ανεπανόρθωτες ζημιές. Τα τμήματα στα οποία παρατηρούνται οι μεγαλύτερες συγκεντρώσεις είναι ο «Υποθάλαμος»-έλεγχος παραγωγής των γοναδοτροπινών/αναπτυξιακές λειτουργίες/σεξουαλικότητα/έλεγχος θερμοκρασίας του σώματος/θυμός/δίψα/συναίσθημα, ο «Προμήκης Μυελός» -ψυχικές λειτουργίες/αισθητικά κέντρα/μνημονικές εικόνες και το «Ραβδωτό Σώμα» (corpus striatum)-καθορισμός συμπεριφοράς και αντιδράσεις στα περιβαλλοντικά ερεθίσματα. Ο Blaylock καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η άθροιση της φαινυλαλανίνης στον εγκέφαλο μπορεί να οδηγήσει σε **σχιζοφρένεια** ή να σε **μειωμένη αντίληψη** ...

Κατά συνέπεια η μακροχρόνια, έντονη χρήση Ασπαρτάμης θα αποδειχτεί ο καλύτερος συνétairos στην αύξηση πωλήσεων φαρμάκων που σχετίζονται με τους αναστολείς πρόσληψης της σεροτονίνης όπως το Prozac και φαρμάκων για τον έλεγχο της σχιζοφρένειας και της μειωμένης αντίληψης!

Μεθανόλη (10% της Ασπαρτάμης)

Οι κίνδυνοι από την κατανάλωση Μεθανόλης είναι από παλιά γνωστοί. Πολλά άτομα δηλητηριασμένα από αυτή κατέληξαν να πεθάνουν ή να τυφλωθούν. Η Μεθανόλη απελευθερώνεται σταδιακά στο λεπτό έντερο όταν η Ασπαρτάμη έλθει σε επαφή με το ένζυμο **χυμοτριψίνη**. Η απορόφηση της Μεθανόλης στο σώμα είναι πολύ πιο άμεση όταν καταναλώνεται ελεύθερη Μεθανόλη. Ελεύθερη Μεθανόλη παράγεται από την Ασπαρτάμη όταν αυτή θερμαίνεται στους 30oC. Αυτό μπορεί να γίνει όταν τα προϊόντα που περιέχουν Ασπαρτάμη δεν συντηρούνται σωστά ή όταν μαγειρεύονται.

Η Μεθανόλη διασπάται σε **φορμικό οξύ** και **φορμαλδεύδη** στο σώμα. Η φορμαλδεύδη είναι **θανατηφόρα νευροτοξίνη**. Η Αντιπροσωπεία Προστασίας Περιβάλλοντος των Η.Π.Α. (E.P.A) συμπεραίνει ότι «η Μεθανόλη» είναι ένα **συσσωρευτικό δηλητήριο** λόγω του αργού ρυθμού απεκρίσης από το σώμα. Στο σώμα η Μεθανόλη οξειδώνεται σε φορμαλδεύδη και φορμικό οξύ - και οι δύο μεταβολίτες είναι τοξικοί. Το «ανώτατο όριο» κατανάλωσης Μεθανόλης έχει προσδιοριστεί στα 7,8 mg/ημέρα. Ένα λίτρο αναψυκτικού που σαν γλυκαντικό έχει Ασπαρτάμη περιέχει 56mg Μεθανόλης.

Όπως επισημαίνει ο Dr. Woodrow C. Monte διευθυντής του Εργαστηρίου Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής - Πανεπιστήμιο της Αριζόνα «δεν υπάρχουν δεδομένα από μελέτες σε ανθρώπους ή θηλαστικά που να εκτιμούν τα πιθανά μεταλλαξιγόνα, τερατογόνα ή καρκινογόνα αποτελέσματα της χρόνιας επίδρασης της Μεθανόλης». Έστειλε επιστολή στην «Διαχείριση Τροφίμων και Φαρμάκων» (FDA) με την οποία ζητούσε να κρατηθούν για λίγο οι φάκελλοι των αναψυκτικών μέχρι να δοθούν απαντήσεις σε σημαντικά ερωτήματα. «Δεν είναι δίκαιο να αφήνετε όλη την ευθύνη των αποδείξεων στους λίγους από εμάς που ανησυχούμε και που έχουμε τόσο περιορισμένες πηγές. Δεν πρέπει να ξεχνάτε ότι είσατε η τελευταία γραμμή αμύνης του αμερικανικού λαού. Από τη στιγμή που θα επιτραπεί η χρήση της Ασπαρτάμης δεν θα μπορούμε να κάνουμε τίποτα εγώ και οι φοιτητές μου για να ανατρέψουμε τις εξελίξεις. Η Ασπαρτάμη θα γίνει ό,τι η Σακχαρίνη, τα Θειώδη Άλατα και ένας θεός μόνο ξέρει πόσες άλλες -με ερωτηματικά- ουσίες μπαίνουν στην ανθρώπινη διατροφή με την αποδοχή της κυβέρνησης». (US Court of Appeals for the District of Columbia Circuit, No 84-1153 Community Nutrition Institute and Dr Woodrow Monte v. Dr. Mark Novitch, Acting Commisioner, US FDA).

Μετά από λίγο καιρό ο επίτροπος της FDA, Arthur Hull Hayes έκανε αποδεκτή τη χρήση της Ασπαρτάμης στα αναψυκτικά και στη συνέχεια μετακινήθηκε στο Τμήμα Δημοσίων Σχέσεων της G.D. Searle με μισθό \$1.000 την ημέρα ... (Υπενθυμίζουμε την προϊστορία του Dr. Hayes. Το 1980 δημιουργήθηκε από την FDA μια Εθνική Ερευνητική Επιτροπή. Ήταν τρεις επιστήμονες που εξέτασαν τις αντιρρήσεις των Olney/Turner στην αποδοχή της Ασπαρτάμης. Ψήφισαν -ανώνυμα- και οι τρεις κατά της αποδοχής. Ο επίτροπος έφτιαξε μια πενταμελής επιτροπή για να ελέγξει τα συμπεράσματά τους. Όταν φάνηκε ότι η επιτροπή θα στήριζε τα συμπεράσματα της προηγούμενης με ψήφους 3/2 προστέθηκε ακόμα ένα άτομο στην επιτροπή, μπλοκάροντας έτσι τη διαδικασία ψηφοφορίας. Αυτό επέτρεψε στον Dr. Hayes να υπερβεί την επιτροπή και να κάνει αποδεκτή την Ασπαρτάμη στα ξηρά τρόφιμα !)

Έτσι τακτοποιήσαν το θέμα της Ασπαρτάμης οι αμερικανοί. Τώρα το πρόβλημά τους ήταν να πουλήσουν όλες αυτές τις τεράστιες ποσότητες που παρήγαγαν. Τις διοχέτευσαν λοιπόν στην Ευρώπη - η οποία να μην κάτι μπορεί να υποψιάζεται πλην όμως αφού πρέπει να πουλήσουν οι αμερικανοί ...





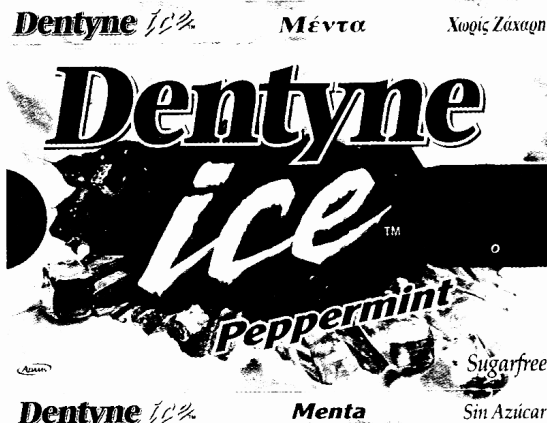
Δικετοπιπεραζίνη (DKP)

Η Δικετοπιπεραζίνη είναι προϊόν μεταβολισμού της Ασπαρτάμης. Θεωρείται **υπόπτη για δημιουργία όγκων του εγκεφάλου**. Ο Dr. John W. Olney (Journal of Neuropathology and Experimental Neurology, Nov. 1996) τονίζει ότι όταν αμινώνεται η DKP στο στομάχι παράγεται μια ουσία που είναι ισχυρότατο ογκογόνο του εγκεφάλου. Είναι σίγουρο ότι η DKP σχηματίζεται σε υγρά που περιέχουν Ασπαρτάμη όταν αυτά συντηρούνται για μεγάλο διάστημα.

Η G.D. Searle έκανε πειράματα σε ζώα για την ασφάλεια της DKP. Η FDA διαπίστωσε την ύπαρξη πολυπληθών σφαλμάτων όπως «μίγματα ζώων, ζώα που δεν είχαν πάρει φάρμακα και θεωρούνταν ότι είχαν πάρει, απώλεια παθολογικών δεδομένων λόγω εσφαλμένων χειρισμών» και πολλά άλλα. (FDA Searle Investigation Task Force. «Final Report of Investigation of G.D. Searle Company»)

Αυτές οι ακατάστατες εργαστηριακές πρακτικές μπορούν να εξηγήσουν γιατί τόσο τα πειραματόζωα όσο και οι μάρτυρες εμφανίζουν δεκαέξη (!) φορές περισσότερους όγκους στον εγκέφαλο από ότι θα περίμενε κανείς σε πειράματα τέτοιας χρονικής διάρκειας.

Είναι εντυπωσιακό που λίγο μετά από την ανακάλυψη αυτών των πρακτικών η FDA χρησιμοποίησε οδηγίες της G.D. Searle για να αναπτύξει Εθνικά standards «ορθής εργαστηριακής πρακτικής». (Barbara Mullarkey, Aspartame Time Line). Η τοξικολόγος της FDA Dr. Jacqueline Verrett σε ένορκη κατάθεσή της στην αμερικανική γερούσια ενοχοποιεί



την DKP ως υπαίτιο για αλλαγές στη χοληστερόλη του αίματος. (Testimony of Dr. Jacqueline Verrett, Toxicologist before the US Senate Committee on Labor and Human Resources)

Ο τοξικολόγος της FDA Dr. Adrian Gross καταθέτοντας στο αμερικανικό κοινοβούλιο είπε ότι με δεδομένο το ότι η Ασπαρτάμη μπορεί να δημιουργεί όγκους στον εγκέφαλο θα είναι παράνομο από την πλευρά της FDA να μιλάει για «επιτρεπόμενη ημερήσια δοσολογία», καταλήγοντας «... και αν από μόνη της η FDA επιλέγει να παραβιάσει το νόμο, ποιος μένει για να προστατέψει το λαό;» (Congressional Records SID 835:131).

Γιατί θεωρούμε ανύπαρκτα όλα αυτά τα γεγονότα;

Μερικοί από τους λόγους για τους οποίους το πρόβλημα της Ασπαρτάμης είναι ένα αόρατο πρόβλημα είναι οι παρακάτω:

* Έλλειψη ανησυχίας από το ευρύ κοινό. Οι ασθένειες που προκαλούνται από την Ασπαρτάμη δεν γράφονται στις εφημερίδες όπως οι αεροπορικές τραγωδίες και οι σεισμοί. Και αυτό γιατί δεν υπάρχει ανεξάρτητος φορέας που να είναι σε θέση να «σκαλίζει» τα στοιχεία, να αξιοποιήσει τις υπάρχουσες γνώσεις και να πάρει τις λογικά αναμενόμενες αποφάσεις με αποκλειστικό γνώμονα το Δημόσιο Συμφέρον.

* Οι περισσότεροι άνθρωποι δεν συνδέουν τα συμπτώματα που παρουσιάζουν με τη μακροχρόνια χρήση Ασπαρτάμης. Οι άνθρωποι, ένα σημαντικό ποσοστό εγκεφαλικών κυττάρων των οποίων έχει καταστραφεί λόγω της χρήσης Ασπαρτάμης αποκτώντας έτσι χρόνια προβλήματα δεν έχουν τη δυνατότητα να συνδέσουν το πρόβλημα με τη χρήση. Ασπαρτάμη υπάρχει σε περισσότερα από 9.000 προϊόντα και σε προϊόντα στην ετικέτα των οποίων δεν αναφέρεται.

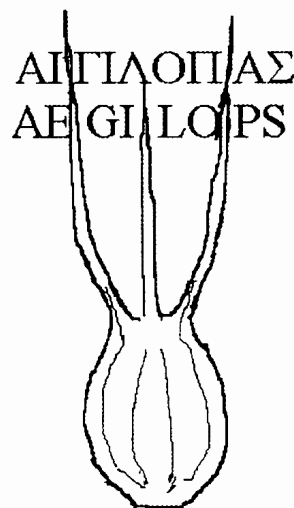
* Πολλοί άνθρωποι, συνειδητά, αρνούνται να γνωρίζουν - γιατί η επίγνωση γεννά ευθύνες. "Ανακαλύψεις" όπως τα Μεταλλαγμένα και η Ασπαρτάμη που στηρίζουν τεράστια οικονομικά και πολιτικά συμφέροντα μέσω της αρχής των «συγκοινωνούντων δοχείων» εναγκαλίζονται όλες τις δημόσιες δομές επιβάλλοντας το «νόμο της σιωπής». Η Ασπαρτάμη πωλείται σε περισσότερες από 70 χώρες και χρηματοδοτεί άμεσα ή έμμεσα πληθώρα επιστημόνων, πολιτικών και εμπόρων. Ασπαρτάμη χρησιμοποιείται ακόμη και σε μη διαιτητικά προϊόντα λόγω της μικρότερης τιμής της (στην Αμερική το 1/3 της ζάχαρης).

Είναι πολύ θλιβερό και αναξιοπρεπές να επιτρέπουμε να μας χρησιμοποιούν με τέτοιο τρόπο. Ένα πρώτο ή-πιο βήμα είναι το μποϊκοτάρισμα όλων των προϊόντων και των εταιρειών που βλέπουν τον καταναλωτή σαν απλό αντικείμενο πλουτισμού. Να ζητήσουν οι Σύλλογοι Γονέων να αποσυρθούν όλα τα σκευάσματα με Ασπαρτάμη από τα σχολικά κυλικεία. Να ζητήσουμε από τους αρμόδιους (Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων - Ε.Φ.Ε.Τ., Υπ. Υγείας, Ανωτάτη Σχολή Δημόσιας Υγείας) και τους δραστηριοποιούμενους στο χώρο (ΙΝ.ΚΑ, ΚΕ.Π.ΚΑ. Ε.Κ.ΠΟΙ.ΖΩ ...) φορείς να πάρουν ξεκάθαρη θέση στο θέμα καταθέτοντας συγκεκριμένες προτάσεις.

ΝΤΟΠΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΚΙΝΗΜΑ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ. ΑΥΤΗ ΤΗ ΦΟΡΑ ΘΑ ΠΕΤΥΧΟΥΜΕ;

(Το ιστορικό και οι δυνατότητες μιας νέας προσπάθειας)

Κ. Κουτής



ΔΙΚΤΥΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ
NETWORK FOR BIODIVERSITY AND
ECOLOGY IN AGRICULTURE

Το Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία ή αλλιώς ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ (άγριο στάρι) αποτελεί την ανασύσταση του Δικτύου Διατήρησης και Ανταλλαγής Ντόπιων Ποικιλιών Φυτών και Αυτοχθόνων Φυλών Ζώων του Εργαστηρίου Οικολογικής Πρακτικής Θεσσαλονίκης, επίσημου φορέα (που σταμάτησε την λειτουργία του το 2000) με δράση στο γενετικό υλικό και μέλους από το 1999 της Πανευρωπαϊκής (μη κυβερνητικής) Οργάνωσης SAVE. Η αναγκαιότητά του έχει ήδη επισημανθεί τόσο κατά την 1η Πανελλήνια Συνάντηση για την Γεωργική Βιοποικιλότητα στη Θεσσαλονίκη το 1999, που το Εργαστήριο οργάνωσε με επιτυχία, όσο και στις ετήσιες πανελλαδικές γιορτές Οικολογικής Γεωργίας και χειροτεχνίας.

Η πρόταση αυτή έρχεται

- να ενδυναμώσει τον αυτοδύναμο χαρακτήρα της διατήρησης του ντόπιου γενετικού πλούτου μέσα στην ενότητα του κινήματος της οικολογικής γεωργίας
- να συσπειρώσει δυνάμεις, να δημιουργήσει συνεργασίες και να αξιοποιήσει τη γνώση, την πείρα και το μεράκι όσων αγαπούν και δουλεύουν τις ντόπιες ποικιλίες
- να δώσει δυναμικό παρόν, άμεσα πρακτικό σε ότι αφορά στην καταγραφή, διατήρηση και αξιολόγηση των παραδοσιακών ποικιλιών και της γεωργικής γνώσης αλλά συγχρόνως διεκδικώντας και αξιώνοντας τα δικαιώματα του απλού γεωργού πάνω στο γενετικό αυτό πλούτο.

1η Συνάντηση - Πρόσκληση ΑΙΓΙΛΟΠΑ - Βόλος 1/12/2002

(Κ. Κουτής, Γ. Κολέμπας, Γ. Αντωνόπουλος, Τ. Δέμελη, Σ. Τσιορμπατζής, Α. Γαλανίδης, Π. Στάμκος, Κ. Ζεφτυρίδου, Σ. Λιούζας, Ε. Κάλτσας, Α. Λετίζι, Ν. Ζάννος, Απ. Σέληνας, Κ. Παληοτζήκα, Γ. Χατζηβαγγέλης).

Αναγνωρίστηκε κατ' αρχήν ότι το κίνημα της διατήρησης των σπόρων στην Ελλάδα προέρχεται από αυτό της οικολογικής γεωργίας και συμπορεύεται με αυτό. Αξιολογήθηκαν και αναγνωρίστηκαν οι μέχρι τότε προσπάθειες (συλλογικές και ατομικές π.χ. Εργαστήρι, Πελίτι,) και ανιχνεύτηκαν οι αδυναμίες και τα προβλήματα του κινήματος (δυσλειτουργία θεσμού ανταλλαγής σπόρων, έλλειψη γνώσεων και εμπειρίας, αναποτελεσματικότητα διατήρησης ποικιλιών, προβλήματα στην εξεύρεση ντόπιου πολ/κού υλικού λόγω ανυπαρξίας σποροκέντρων, έλλειψη συντονισμού και οργάνωσης, χαλαρή συνοχή δράσεων, μικρή παρέμβαση σε θέματα νομοθεσίας και πλαισίου διαχείρισης πόρων, ελάχιστη συνεργασία με φορείς και ομάδες του εσωτερικού και του εξωτερικού).

Προτάθηκε η προσπάθεια συνοχής και συντονισμού του κινήματος, η εύρεση ερεισμάτων σε Ελλάδα και εξωτερικό, η προσπάθεια οργανωμένης σποροπαραγωγής για τις ανάγκες του κινήματος, η ενδυνάμωση της προβολής των ντόπιων ποικιλιών στις συσκευασίες των βιολογικών προϊόντων, η υποστήριξη ενός εθνικού προγράμματος δράσης για τους γενετικούς πόρους και η ανάγκη παρέμβασης σε ότι αφορά το νομικό καθεστώς για τις ντόπιες ποικιλίες.

Συντονιστική συνάντηση ΑΙΓΙΛΟΠΑ - Γιορτή Παλιού Σταριού.Φάρσαλα (Κτήμα Αντωνόπουλου) 8/06/2003

(Κ. Κουτής, Γ. Αντωνόπουλος, Α. Αντωνόπουλος, Π. Στάμκος, Σ. Λιούζας, Κ. Ζεφτυριάδου, Β. Βίντεροστάιν, Τ. Λίτσας, Π. Χατζητόλιος, Χρ. Τσιντάρη, Μ. Ναθαναηλίδου, Λ. Βουτσάς).

Με αφορμή την ωρίμανση 40 περίπου ντόπιων ποικιλιών σταριού (πείραμα Παν/μίου Θεσσαλίας, αξιολόγηση ποικιλιών Τράπεζας Γενετικού Υλικού, καλλιέργειες Αντωνόπουλου) συζητήθηκαν οι δυνατότητες και η προοπτική συντονισμού δράσης του κινήματος και προσδιορίστηκαν κάποιοι άμεσοι στόχοι. (νέα πρόσκληση προσώπων αρχές Σεπτέμβρη με συγκεκριμένες προτάσεις, καθορισμός προγράμματος δράσεων, προοπτική σπορόκεντρου και διαχείριση φετινού σπόρου και αντιμετώπιση προβλημάτων συγκομιδής).

Υπογράφηκε το καταστατικό της οργάνωσης -το οποίο θα τεθεί σύντομα προς συμπλήρωση- και τονίστηκε ότι ο χαρακτήρας της οργάνωσης δεν είναι επιστημονικός αλλά κινήματος βάσης των βιοκαλλιεργητών, ωστόσο μπορεί στους κόλπους του να λειτουργεί Επιστημονική Επιτροπή με ρόλο συμβουλευτικό και όχι διαχειριστικό. Τέλος προτάθηκε η καθιέρωση αυτής της συνάντησης σε ετήσια βάση λίγο πριν το θερισμό των σιταριών.

2η Συνάντηση - Πρόσκληση ΑΙΓΙΛΟΠΑ. Βόλος 31/08/2003

Η συνάντηση θα έχει συντονιστικό χαρακτήρα με θέματα:

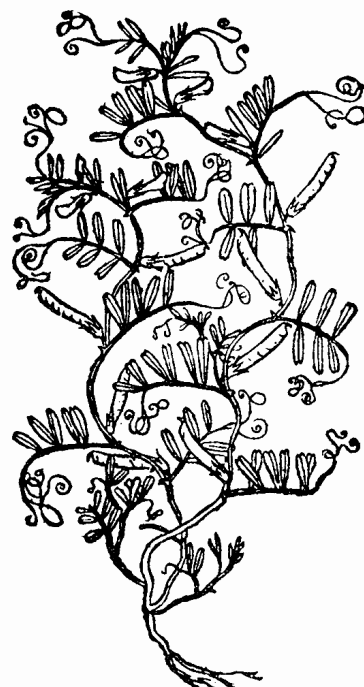
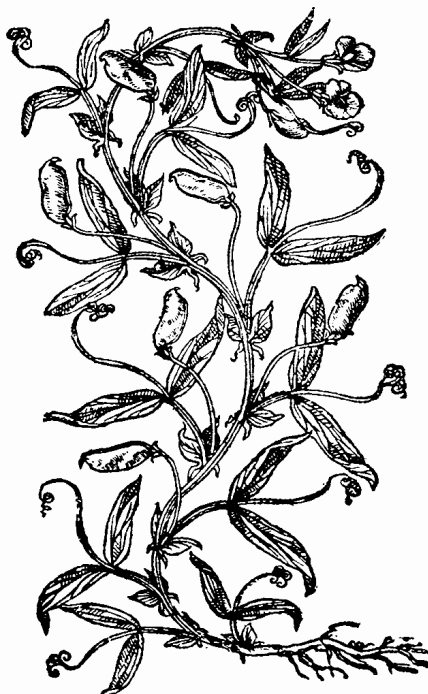
1. Υποβολή προτάσεων, αξιολόγηση και συγκρότηση προγράμματος δράσης
2. Συντονισμός δράσης
3. Λειτουργία του φορέα (Εστιακά σημεία) - ζητήματα του καταστατικού.

Θα γίνει επίσης παρουσίαση των ποικιλιών του σταριού που καλλιεργήθηκαν το 2003.

ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ

Μη κυβερνητική οργάνωση
για την Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία

Επικοινωνία: Κ. Κουτής,
Τηλ. 24280 94558, Φαξ 24280 93633 E-mail: Koutisk@mail.gr



Η ΤΡΑΓΩΔΙΑ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Πριάκου Αγγελική

ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ (NUTRITIONAL THERAPIST) ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΤΗΣ ΑΓΓΛΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ COMPLEMENTARY HEALTH EDUCATION Ltd. DEVON, ENGLAND

Στις αρχές του 1991, μία κυρία στην Οκλαχόμα της Αμερικής, η Νόρμα Λέβιτ πέθανε από μετάγγιση αίματος, επειδή η νοσοκόμα ζέστανε το αίμα που προοριζόταν για την μετάγγιση μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων! Αυτό το συμβάν έγινε η αφορμή για μία σε βάθος εξέταση των επιπτώσεων των μικροκυμάτων επάνω στις τροφές.

Η λογική λέει ότι δεν έχει καμία σημασία με ποιο τρόπο θα ζεστάνεις κάτι, δηλαδή τι είδους τεχνολογία θα χρησιμοποιήσει κανείς. Όμως είναι προφανές ότι με τους φούρνους μικροκυμάτων συμβαίνει κάτι περισσότερο από ένα απλό ζέσταμα ή ένα απλό μαγείρεμα, όπως πίστευαν όλοι μέχρι τότε. Στην περίπτωση της Νόρμα Λέβιτ τα μικροκύματα τροποποίησαν το αίμα, που τελικά την σκότωσε.

Λίγο αργότερα, το Ελβετικό Ομοσπονδιακό Ινστιτούτο Τεχνολογίας και το Πανεπιστήμιο της Βιοχημείας έκανε ένα πείραμα. Πήρε 8 καθηγητές και τους χώρισε σε ομάδες. Για 8 εβδομάδες κάποιοι από αυτούς έτρωγαν φαγητά που μαγειρεύονταν σε φούρνο μικροκυμάτων, ενώ κάποιοι άλλοι έτρωγαν φαγητό μαγειρεμένο σε συνηθισμένο φούρνο. Κάθε βδομάδα γινόταν μικροβιολογικός έλεγχος των συμμετεχόντων στο πείραμα.

Σημαντικές αλλαγές ανακαλύφθηκαν στο αίμα των εθελοντών, που κατανάλωσαν τροφές μαγειρεμένες στο φούρνο μικροκυμάτων. Αυτές οι αλλαγές συμπεριλάμβαναν μία μείωση στις τιμές των αιμοσφαιρίων και των τιμών της HDL (καλής χοληστερίνης) και μεταβολή της LDL (κακής χοληστερίνης), καθώς και της αναλογίας τους. Τα λευκά αιμοσφαίρια παρουσίασαν μια διακριτή σύντομη πτώση. Όλες αυτές οι αλλαγές αποκάλυπταν μία απομάκρυνση από την κατάσταση της υγείας και στροφή προς εκφυλισμό.

Επιπλέον, υπήρχε μία ισχυρή σχέση μεταξύ της ποσότητας της μικροκυματικής ενέργειας και των βακτηριδίων που ανιχνεύονταν στο πλάσμα του αίματος των εθελοντών, που έφαγαν αυτές τις τροφές.

Η τεχνολογία κρύβει πάντα κινδύνους

Υπάρχει εκτεταμένη βιβλιογραφία που αφορά στα καταστρεπτικά αποτελέσματα της μικροκυματικής ακτινοβολίας πάνω στους ζωντανούς οργανισμούς. Ωστόσο, είναι εκπληκτικό, πόσο μικρή προσπάθεια έχει γίνει για να αντικατασταθεί αυτή η φθοροποιός τεχνολογία των μικροκυμάτων με μία τεχνολογία πιο αρμονική με την Φύση.

Η τεχνική με την οποία παράγονται τα μικροκύματα βασίζεται στις αρχές του εναλλασσόμενου ρεύματος. Άτομα, μόρια και κύτταρα που προσβάλλονται από αυτή την βάνυση ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία, εξαναγκάζονται να αλλάζουν πολικότητα 1-100 εκατομμύρια φορές το δευτερόλεπτο. Δεν υπάρχει κανένα οργανικό σύστημα, που θα μπορούσε να αντέξει τέτοια βίαιη και καταστρεπτική ισχύ, για κάποιο χρονικό διάστημα, ούτε και σε χαμηλά επίπεδα κάποιων μιλιβάτ.

Από όλες τις φυσικές ουσίες που διαθέτουν πολικότητα τα μόρια του οξυγόνου του νερού παρουσιάζουν την μεγαλύτερη ευαισθησία. Έτσι γίνεται εφικτό το μαγείρεμα με μικροκύματα: Με την άσκηση βίας πάνω στα μόρια του νερού! Η δομή των μορίων σχίζεται και τροποποιείται, ισομερίζεται και γίνεται ελαττωματική.

Ο κίνδυνος για τα βρέφη

Τον Απρίλιο του 1992 δημοσιεύτηκε στο περιοδικό Science News το αποτέλεσμα μιας έρευνας που έκανε το Πανεπιστήμιο του Stanford στην Βρετανία με τίτλο: «Η επίδραση των μικροκυμάτων στους αμυντικούς μηχανισμούς του ανθρώπινου γάλακτος».

Για να πάρουμε μία γεύση, έλεγαν με λίγα λόγια τα εξής: Γυναίκες που εργάζονται έξω από το σπίτι, βγάζουν το γάλα τους και το αποθηκεύουν στο ψυγείο, για να ταΐσουν τα μωρά τους ενώ αυτές βρίσκονται στη δουλειά. Αλλά οι γονείς και οι παιδοτρόφοι, πρέπει να προσέχουν πως θα ζεστάνουν το γάλα. Γιατί τα μικροκύματα

καταστρέφουν τους ανοσοποιητικούς παράγοντες που περιέχει το γάλα.

Όταν ζεσταθεί το ανθρώπινο γάλα σε θερμοκρασία πάνω από 37 ο C καταστρέφονται οι λυσοζύμες και τα βακτήρια της πέψης. Γάλα που θερμάνθηκε σε φούρνο μικροκυμάτων, χάνει την δραστικότητα των λυσοζύμων, των αντισωμάτων και αναπτύσσει παθογόνα βακτήρια, ακόμη και στην θερμοκρασία των 33,5 ο C.

Επιπλέον, υπάρχει και ο κίνδυνος να δώσουμε καυτό γάλα στα μωρά και να τους κάψουμε το στόμα ή τον οισοφάγο. Κι αυτό, γιατί ενώ το μπουκάλι παραμένει κρύο, το γάλα στο εσωτερικό του είναι καυτό. Είναι κι αυτή μία από τις «δυνατότητες», που έχει ο φούρνος μικροκυμάτων. Από τα πρώτα πανεπιστήμια που εξέδωσαν ανακοίνωση προειδοποίησης προς το κοινό, ήταν το Πανεπιστήμιο της Μινεσότα, ΗΠΑ.

Η ανακοίνωση αυτή μεταξύ των άλλων τόνιζε ότι: «Αν και οι φούρνοι μικροκυμάτων ζεσταίνουν το φαγητό γρήγορα, δεν συνιστούνται για το ζέσταμα του γάλακτος των βρεφών. Το ζέσταμα μέσα σε μπουκάλι αυξάνει την πίεση των υδρατμών και μπορεί να προκληθεί έκρηξη. Επίσης μπορεί να προκληθούν αλλαγές στο γάλα και να χαθούν κάποιες βιταμίνες. Από το μητρικό γάλα, που ζεσταίνεται χάνονται οι αμυντικές του ιδιότητες».

Μαγειρεύοντας σε φούρνο μικροκυμάτων

Εκτός από τα παράξενα βίαια θερμικά αποτελέσματα που προκύπτουν από την χρήση των μικροκυμάτων, υπάρχουν και αθερμικά αποτελέσματα που σχεδόν κανείς δεν λαμβάνει υπόψιν του. Αυτά προς το παρόν δεν είναι μετρήσιμα, αλλά μπορούν εξίσου να μετασχηματίσουν τα μόρια των τροφών με ποιοτικές συνέπειες. Για παράδειγμα, η λέπτυνση της κυτταρικής μεμβράνης από τα μικροκύματα, χρησιμοποιείται στην Γενετική για πρόκληση μεταλλάξεων. Εξ αιτίας της βίας που χρησιμοποιείται τα κύτταρα σπάζουν και ουδετεροποιείται το ηλεκτρικό δυναμικό ανάμεσα στην

εσωτερική και εξωτερική πλευρά της μεμβράνης τους, δηλαδή της πραγματικής ζωής του κυττάρου. Τα σπασμένα κύτταρα γίνονται εύκολοι στόχοι των ιών, των βακτηριδίων και των παρασίτων. Οι φυσικοί μηχανισμοί άμυνας καταστέλλονται και τα κύτταρα αναγκάζονται να προσαρμοστούν σε μία κατάσταση εκτάκτου ανάγκης-αλλάζουν τον τρόπο αναπνοής τους από αερόβια σε **αναερόβια**. Αντί να παράγουν νερό και διοξείδιο του άνθρακος, παράγουν οξυζενέ και μονοξείδιο του άνθρακος. Τα κύτταρα από

την υγιή οξυγόνωση πέφτουν στην εσωτερική αποσύνθεση.

Ο φούρνος έχει ισχύ 1000 watt ή περισσότερο. Η ακτινοβολία αυτή έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή και τον μετασχηματισμό των κυττάρων της τροφής, και στον σχηματισμό νέων ενώσεων **-ραδιολυτικών-** που είναι άγνωστες στον άνθρωπο και στη Φύση.

Δυστυχώς δεν έχουν γίνει εκτεταμένες έρευνες, για τα αποτελέσματα στην υγεία, της κατανάλωσης τροφών, που μαγειρεύτηκαν σε φούρ-

νους μικροκυμάτων. Παρόλαυτα, το πείραμα της Ελβετίας, έδειξε ξεκάθαρα ότι κάτι ύποπτο γίνεται.

Φυσικά, τα προφανή τοξικά αποτελέσματα των μικροκυμάτων είναι ένα ακόμη από τα πολλά αφύσικα πράγματα που μας συμβαίνουν καθημερινά. Όμως ο καθένας προσπαθεί να αποφύγει όσο μπορεί, και όσα μπορεί.

Richard Quan MD, «Effects of microwave Radiation on Anti-infective factors in Human Milk», 4 April 1992

Kerner John, «Paediatrics», April 1992

ΦΥΤΟΟΙΣΤΡΟΓΟΝΑ

Ευάγγελος Γκιγκόντες

Μαιευτήρας - Γυναικολόγος

Στα οιστρογόνα των... φυτών αναζητείται τώρα η λύση για την πρόληψη των γυναικολογικών καρκίνων, της οστεοπόρωσης και των καρδιαγγειακών παθήσεων που πλήττουν τις γυναίκες.

Πολλοί μάλιστα επιστήμονες πιστεύουν ότι τα επόμενα χρόνια, οι ουσίες αυτές θα αντικαταστήσουν τα οιστρογόνα στις θεραπείες ορμονικής υποκατάστασης μετά την εμμηνόπαυση!

Τα φυτοοιστρογόνα φαίνεται ότι έχουν την ίδια δράση με τα φαρμακευτικά σκευάσματα που χορηγούνται ως θεραπεία ορμονικής υποκατάστασης, αλλά δεν έχουν τις παρενέργειές τους.

Όχι μόνο δεν αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου, αλλά αντίθετα μπορούν να δράσουν ως ασπίδα προστασίας στον γυναικολογικό καρκίνο. Το επιστημονικό περιοδικό Lancet δημοσίευσε έρευνα στην οποία επιστήμονες μελέτησαν 143.000 Γιαπωνέζες, προσπαθώντας να ανακαλύψουν γιατί έχουν τα μικρότερα ποσοστά καρκίνου της μήτρας και του στήθους στον κόσμο, αλλά και πολύ μικρότερα προβλήματα με την οστεοπόρωση.

Ανακάλυψαν ότι οι Γιαπωνέζες καταναλώνουν 100 με 200 γραμμάρια ισοφλαβονών την ημέρα, ένα φυτοοιστρογόνο που βρίσκεται στη σόγια!

Τα φυτοοιστρογόνα, είναι ενώσεις που βρίσκονται σε διάφορα φυτά και έχουν την ιδιότητα να «μιμούνται» τη δράση των οιστρογόνων που παράγει φυσιολογικά ο οργανισμός.

Πρόκειται δηλαδή για ουσίες που συμπεριφέρονται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο με τα οιστρογόνα, μόνο που η δράση τους δεν έχει την ίδια ένταση.

Όταν οι ουσίες αυτές, μέσω της τροφής εισέλθουν στον οργανισμό, «αγκιστρώνονται» από τους ίδιους υποδοχείς που συλλαμβάνουν και τα οιστρογόνα, τους βήτα-οιστρογονικούς υποδοχείς.

Πριν τη εμμηνόπαυση, όταν δηλαδή ο οργανισμός της γυναίκας παράγει οιστρογόνα, τότε τα φυτοοιστρογόνα δρουν ανταγωνιστικά με τα υπάρχοντα οιστρογόνα. Αυτό είναι πολύ σημαντικό για την πρόληψη των γυναικολογικών καρκίνων, οι οποίοι σχετίζονται με την μεγάλη παραγωγή οιστρογόνων.

Σε έρευνα που έγινε στη Βρετανία, αποδείχθηκε ότι τα φυτοοιστρογόνα συγκρατούνται από τους ίδιους βήτα-οιστρογονικούς υποδοχείς, με τον ίδιο τρόπο που συγκρατείται η ταμοξιφένη, ένα από τα πιο ισχυρά όπλα τόσο για την πρόληψη όσο και για τη θεραπεία του καρκίνου του μαστού.

Όταν η γυναίκα φτάσει στην εμμηνόπαυση και το σώμα της σταματήσει την παραγωγή των οιστρογόνων, τότε τα φυτοοιστρογόνα μπορούν να τα αντικαταστήσουν σε σημαντικό βαθμό. Μελέτες έχουν δείξει ότι μία διατροφή πλούσια σε φυτοοιστρογόνα μπορεί να μειώσει τα δυσάρεστα συμπτώματα της εμμηνόπαυσης.

Για παράδειγμα, έχει διαπιστωθεί ότι η κατανάλωση 75 mg ισοφλαβο-

νών την ημέρα μπορούν να περιορίσουν κατά 45% τις εξάψεις που νιώθουν οι γυναίκες αυτή την περίοδο.

Τα φυτοοιστρογόνα έχει αποδειχθεί ότι μπορεί να βοηθήσουν σημαντικά και στην πρόληψη των καρδιαγγειακών παθήσεων. Με λιγότερα από 60 γραμμάρια τοφού (είδος τυριού που φτιάχνεται από γάλα σόγιας) κάθε μέρα, μπορούμε να μειώσουμε κατά 13% το ποσοστό της κακής χοληστερίνης.

Επίσης, πολλές έρευνες έχουν δείξει ότι τα φυτοοιστρογόνα περιορίζουν την απώλεια της οστικής μάζας και μάλιστα σε μεγάλες ποσότητες μπορεί να αυξήσουν την οστική πυκνότητα. Η ιπριφλαβόνη, που είναι παράγωγο των ισοφλαβονών, χρησιμοποιείται ήδη σε πολλές χώρες στην Ευρώπη και ιδιαίτερα στην Ιταλία και στην Ιαπωνία για την πρόληψη και τη θεραπεία της οστεοπόρωσης.

Τα φυτοοιστρογόνα μπορούν να χορηγηθούν και ως θεραπεία ορμονικής υποκατάστασης στην εμμηνόπαυση με τη μορφή συμπληρωμάτων διατροφής. Πρόσφατα κυκλοφόρησαν και στη χώρα μας (μένολαϊτ) και δεν χρειάζεται συνταγή γιατρού για τη χορήγησή τους.

Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι θα πρέπει να λαμβάνονται χωρίς ιατρική παρακολούθηση, ενώ πρέπει να προηγηθεί λεπτομερειακός εργαστηριακός έλεγχος. Την ποσότητα που πρέπει να χορηγηθεί την καθορίζει ο γυναικολόγος με μία εξέτασης αίματος για να γίνει έλεγχος του επιπέδου των ορμονών.

Η κοινότητα Nieder Kaufungen

Παρουσίαση: Γ. Κολέμπας

Επίσης υπάρχουν κάποιοι περιορισμοί για τη χορήγηση, όπως:

- Η ταυτόχρονη λήψη αντιβιοτικών μπορεί να μειώσει τη δράση των ισοφλαβονών.

- Δεν θα πρέπει να χορηγούνται οιστρογόνα μαζί με τα φυτοοιστρογόνα, γιατί μπορεί να δράσουν ανταγωνιστικά.

- Πρέπει να αποφεύγεται η χορήγηση φυτοοιστρογόνων στην εγκυμοσύνη και στο θηλασμό.

Ποιες τροφές περιέχουν φυτοοιστρογόνα:

- *Το αλεύρι, το γάλα και ο κιμάς της σόγιας.

- *Τα πράσινα φασόλια.

- *Το τεπέ (σφιχτό κέικ από καλλιερημένη σόγια).

- *Το τοφού (είδος τυριού από γάλα σόγιας).

- *Σε μικρές ποσότητες φυτοοιστρογόνα υπάρχουν στο σκόρδο, στο μαϊντανό, στα φασόλια, στα καρότα, στις πατάτες, στο ρύζι, στο κριθάρι και σε ορισμένα φρούτα όπως στα κεράσια και στα μήλα.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Στο άρθρο του κου ΓΚΙΓΚΟΝΤΕ προτείνεται η χρήση μεταξύ άλλων φυτοοιστρογόνων κ' των ισοφλαβονών με παράδειγμα πρόσληψης τους κ' τη σόγια σε διάφορες μορφές.

Στο προηγούμενο τεύχος της «ΝΕΑΣ ΣΕΛΗΝΗΣ» (τ. 29) στο άρθρο «Τα Νησιόσιμα ... τυριά» της κας ΠΡΙΑΚΟΥ, παρουσιάζεται, έντονος προβληματισμός σχετικά με τη δράση των ισοφλαβονών στον οργανισμό κ' ασκείται αρνητική κριτική στην ωφέλεια της κατανάλωσης σόγιας.

Η αντιφατικότητα στις πληροφορίες που εμπεριέχονται στα δύο άρθρα υποχρεώνει την συντακτική ομάδα να διατυπώσει τα εξής:

α) Τα άρθρα εκφράζουν τις απόψεις των συντακτών τους κ' δεν γίνεται καμία παρέμβαση σε αυτά από την ομάδα σύνταξης του περιοδικού.

β) Είναι προσωπική επιλογή κ' ευθύνη όλων μας, τις πληροφορίες που λαμβάνουμε ως αναγνώστες να τις ερευνούμε κ' να τις διασταυρώνουμε - όσο μας είναι εφικτό - να τις κρίνουμε κ' στο τέλος να τις δεχόμαστε ή να τις απορρίπτουμε (π.χ. σχετικά με την κατανάλωση σόγιας, κάποιος άλλος αρθρογράφος θα μπορούσε να θέσει τον προβληματισμό ότι η σόγια που περιέχεται σε πολλά αν όχι σε όλα τα προϊόντα που πουλούνται σήμερα είναι μεταλλαγμένη).

Η κρίση εξάλλου είναι η (ε)ιδοποιός διαφορά των ανθρώπων από τους υπόλοιπους έμβιους οργανισμούς.

Κοντά στο Κάσσελ της Κεντρ.

Γερμανίας και στο κέντρο του χωριού Nieder Kaufungen, δημιουργήθηκε από το 1986 η κοινότητα, που νομικά είναι αναγνωρισμένος σύλλογος. Στην κατοχή της υπάρχουν 10.000 τ.μ., όπου υπάρχει ένα σύμπλεγμα κτιρίων για κατοικίες και εργαστήρια και ένα αγρόκτημα με κηπευτικά, αγγελάδες, γουρούνια, πουλερικά, κουνέλια και άλλα κατοικίδια.

Σήμερα (2000) ζουν στην κοινότητα 53 ενήλικες (25 γυναίκες, 28 άνδρες) και 18 παιδιά, σε 12 ομάδες συγκατοίκησης (από 3-8 άτομα), που έχουν δημιουργηθεί στη βάση της αυτοεπιλογής. Νέο μέλος μπορεί να γίνει όποιος θέλει χωρίς οικονομική επιβάρυνση (μόνο αν θέλει μπορεί να δωρίσει κάτι στην κοινότητα), μετά όμως από 3 έως 6 μήνες δοκιμαστική περίοδο.

Οι βασικές αρχές της κοινότητας είναι:

- Οικολογική παραγωγή και κατανάλωση με σύνθημα:

«κάνε χρήση αντί να κατέχεις».

- Κοινή διαβίωση και συλλογική εργασία.

- Κοινή οικονομία.

- Κοινή λήψη αποφάσεων.

- Αμφισβήτηση της πυρινικής οικολογίας και ιεράρχηση δομών.

- Ισοτιμία των 2 φύλων.

- Κοινωνική ευθύνη και αναγνώριση των αναγκών.

- Αριστερή αντίληψη της πολιτικής.

Οι κατευθύνσεις για την υλοποίηση των βασικών αρχών:

- Καλλιέργεια λαχανικών σύμφωνα με τον κανονισμό της Bioland (οργάνωση - πιστοποιητικός οργανισμός οικοαγροτών στη Γερμανία).

- Ξυλουργικές εργασίες με οικολογικά κριτήρια (υλικά - μέθοδοι - εξοικονομία).

- Οικοδομικές εργασίες με οικολογικά κριτήρια (υλικά - μέθοδοι).

- Εγκατάσταση συλλογής - χρήσης βρόχινου νερού.

- Συγκρότημα κεντρικής θέρμανσης με ξύλινα υπολείμματα και υγραέριο.

- Εγκατάσταση ηλιακής - αιολικής ενέργειας.

- Αγορά και διάθεση των ειδών με όσο το δυνατόν λιγότερη (μη τοξική) συσκευασία.

- Συνέπεια των μελών στις διάφορες δραστηριότητες.

- Συμμετοχή και συνεργασία με πολιτικές πρωτοβουλίες.

- Καταμερισμός εργασίας ανάλογα με την επιθυμία, τις δεξιότητες και τις ανάγκες.

- Συμμετοχή όλων στην φροντίδα των παιδιών και στο νοικοκυριό.

- Αντικαταναλωτισμός στην ικανοποίηση των αναγκών.

- Αυτοκίνητα με αέριο - μετακινήσεις κοινές και με πρόγραμμα (7 αυτοκίνητα και 3 φορτηγά ιδιοκτησία της κοινότητας).

Οι τομείς εργασίας - απασχόλησης που υπάρχουν σήμερα είναι:

- Συνεδριακό κέντρο (νοικιάζεται και σε ομάδες και προσφέρει σεμινάρια και επιμορφωτικές διακοπές με θέματα κοινοτικής ζωής).

- Παιδικός σταθμός (όχι μόνο για τα παιδιά της κοινότητας, υπάρχουν και παιδιά με ειδικές ανάγκες από το χωριό).

- Δραστηριότητες του συλλόγου για την Οικολογία, την υγεία και τη μόρφωση.

- Συνεργείο - Σιδεράδικο.

- Ξυλουργείο.

- Αρχιτεκτονικό γραφείο - εργολαβική οικοδομική εταιρεία (προσφέρουν ανακαινίσεις, μεταρρυθμίσεις κτιρίων και συμβουλές για εξοικονομία ενέργειας και οικολογικά οικοδομικά υλικά).



- Καλλιέργεια κηπευτικών (προμηθεύει την κοινότητα).

- Κτηνοτροφείο (προμηθεύει την κοινότητα με κρέας και γαλακτοκομικά προϊόντα).

- Εργαστήριο ραπτικής και επεξεργασίας δερμάτων.

- Η μεγάλη κουζίνα της κοινότητας (φαγητά υγιεινής διατροφής από υλικά της κοινότητας ή άλλες βιολογικές καλλιέργειες). Κοινά γεύματα στις 8.00, 13.00, 18.00).

- Τυπογραφείο

- Διαχείριση κοινότητας

- Κέντρο συμβουλευτικής (προσφέρει συμβουλές σε άλλα παρόμοια σχήματα που έχουν ή πρόκειται να δημιουργηθούν).

Κάποια μέλη εργάζονται και εκτός κοινότητας εξασκώντας επαγγέλματα στο Κάσσελ (200.000 κάτοικοι) όπως: ψυχολόγοι, κοινωνικοί λειτουργοί, νοσηλεύτες, εκπαιδευτικοί.

Οικονομική εξασφάλιση: οι διάφορες αμοιβές και εξωτερικοί μισθοί των μελών, τα διάφορα εισοδήματα των μελών, επιδόματα ανέργων, επιδόματα παιδιών, τα έσοδα των σεμιναρίων και των εργαστηρίων μπαίνουν σε ένα κοινό ταμείο.

Από αυτό καλύπτονται όλες οι συλλογικές και ατομικές ανάγκες των μελών. Επίσης ένα καθορισμένο μέρος των εσόδων πηγαίνει στο ταμείο

του συλλόγου της κοινότητας, απ' όπου διατίθενται χρήματα για τη συντήρηση των κτιρίων και την κάλυψη αναγκών των διάφορων τομέων εργασίας.

Λήψη Αποφάσεων:

- Εβδομαδιαία ολομέλεια για τον καθορισμό των πλάνων

- Ομάδες εργασίας σε θέματα που απασχολούν την κοινότητα

- Συνεδριάσεις τομέων απασχόλησης

Εγγύηση για την ισοτιμία στη λήψη αποφάσεων είναι οι αναρτημένες εκθέσεις και προτάσεις επί μια εβδομάδα τουλάχιστον, που δίνουν τη δυνατότητα σε όλους να ενημερωθούν, να κάνουν ενστάσεις και σχόλια και να πάρουν θέση. Τα σημαντικά θέματα για την κοινότητα μπορούν να συζητώνται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το αξίωμα που ισχύει για να παρθεί μια απόφαση είναι η συναίνεση.

Σταθερές δραστηριότητες:

- Εβδομαδιαία ολομέλεια.

- Εβδομαδιαίο βραδυνό των ομάδων συγκατοίκησης.

- Ετήσια γιορτή της κοινότητας ανοιχτή στο χωριό.

- Χριστουγεννιάτικη φωτιά στο διπλανό λόφο.

- Ανά εξάμηνο κάποιες μέρες έντονης ενασχόλησης με δύσκολα θέ-

ματα που απασχολούν την κοινότητα.

- Ανάλογα με την εποχή κοινοτικές εργασίες (π.χ. συγκομιδή της παραγωγής, κόψιμο ξύλων για τη θέρμανση κ.λπ).

Έκτακτες:

- γιορτές γενεθλίων διαφόρων μελών.

Σχέσεις «προς τα έξω»:

- Συμμετοχή σε διάφορες δραστηριότητες στη γύρω περιοχή.

- Σύνδεση με άλλες παρόμοιες κοινότητες στην περιοχή του κρατιδίου της Έσσης.

- Ετήσια συνάντηση των κοινοτήτων σε πανγερμανικό επίπεδο (το 1991 ήταν οικοδεσπότες).

- Ανάπτυξη των σχέσεων με κοινότητες στη Δανία, Πορτογαλία, Ισραήλ, Η.Π.Α. και Ν. Ζηλανδία.

Προβλήματα:

- Όχι αρκετός έπαινος για τα άτομα - μέλη.

- Εκδηλώσεις ζήλιας.

- Φόβος για στέρση αγάπης.

- Προσωπικά προβλήματα των ατόμων - μελών (συνήθως τα πιο δύσκολα).

Ο αριθμός των μελών είναι σημαντικός να είναι μεγάλος σε μια κοινότητα, για να υπάρχει μια οικονομική σταθερότητα από τη μια, αλλά και μια σταθερότητα σε επίπεδο ανθρωπίνων σχέσεων.

Γιατί τότε οι συγκρούσεις που βιώνουν τα μέλη μεταξύ τους επιλύονται πιο εύκολα, με τη δυνατότητα επιλογής ανθρώπων που ταιριάζουν περισσότερο και τη διαφοροποίηση των συσχετισμών στις ομάδες συγκατοίκησης. Έτσι δεν είναι απαραίτητο να αποχωρούν από την κοινότητα. Γι' αυτό στόχος είναι να δημιουργηθούν οι συνθήκες ώστε η κοινότητα να φιλοξενεί ως και 100 μέλη, πράγμα που θα ήταν ιδανικό από άποψη αριθμού.

Επικοινωνία: Διεύθυνση:

Kirchweg 1

34 260 Kaufungen

Γερμανία

Τηλέφωνο: 0049-5605-80070

Ηλεκ. Διεύθ: [www.commune-](http://www.commune-NiederKaufungen.de)

NiederKaufungen.de

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΚΙ ΕΜΕΙΣ



ν περιορίζαμε ολόκληρη την ανθρωπότητα σε ένα χωριό εκατό κατοίκων, αλλά διατηρούσαμε τις αναλογίες όλων των λαών τότε αυτό το χωριό θα αποτελείτο από:

57 Ασιάτες
21 Ευρωπαίους
14 Αμερικανούς
8 Αφρικανούς

52 γυναίκες
48 άνδρες

70 μη άσπρους
30 άσπρους

70 μη χριστιανούς
30 Χριστιανούς

89 ετεροφυλόφιλους
11 ομοφυλόφιλους

6 πρόσωπα θα κατείχαν το 59% του παγκόσμιου πλούτου. Και τα έξι θα προέρχονταν από την Αμερική. 80 θα είχαν μη ικανοποιητικές συνθήκες κατοικίας. 70 θα ήταν αναλφάβητοι. 50 θα ήταν υποσιτισμένοι. 1 θα πέθαινε. 2 θα γεννιόταν. 1 θα είχε κομπιούτερ. 1 (μόνο ένας) θα είχε πτυχίο Πανεπιστημίου.

Αν κάποιος παρατηρήσει τον κόσμο από αυτή την πλευρά, τότε γίνεται φανερό στον καθένα ότι η ανάγκη για συναδέλφωση, κατανόηση, αποδοχή και μόρφωση είναι πολύ μεγάλη.

Σκεφτείτε τα ακόλουθα:

Αν σήμερα το πρωί ξυπνήσατε υγιείς και όχι άρρωστοι τότε είστε πιο τυχεροί από 1 εκατομμύριο ανθρώπους οι οποίοι δεν πρόκειται να ζήσουν την επόμενη εβδομάδα.

Αν δεν ζήσατε ποτέ ένα πόλεμο, ούτε νιώσατε τη μοναξιά της αιχμαλωσίας, την αγωνία του τραυματισμού και την πείνα τότε είστε τυχερότεροι από 500 εκατομμύρια ανθρώπους του κόσμου.



ΟΝΟΡΕ ΝΙΣΤΑΜΠ, 1966 - 1979 - Ο Κόσμος και ο Σάουθ

Αν μπορείτε να πηγαίνετε στην εκκλησία χωρίς τον φόβο ότι θα σας απειλήσουν, θα σας συλλάβουν ή θα σας σκοτώσουν, τότε είστε τυχερότεροι από 3 δισεκατομμύρια ανθρώπους του κόσμου.

Αν έχετε φαγητό μέσα στο ψυγείο σας, αν είστε ντυμένοι, αν έχετε μια στέγη πάνω από το κεφάλι σας και ένα κρεβάτι, τότε είστε πλουσιότεροι από το 75% των κατοίκων αυτού του κόσμου.

Αν έχετε λογαριασμό στην τράπεζα, λίγα λεφτά στο πορτοφόλι σας και λίγα ψιλά στον κουμπαρά, τότε ανήκετε στο 8% των εύπορων ανθρώπων αυτού του κόσμου.

Αν διαβάζετε αυτή την είδηση:

1. Κάποιος σας έχει σκεφτεί.
2. Δεν ανήκετε στα δύο δισεκα-

τομμύρια ανθρώπων που δεν ξέρουν να διαβάσουν. 3. Έχετε ηλεκτρονικό υπολογιστή.

Κάποιος είπε κάποτε:

Να δουλεύεις σαν να μην σου χρειάζονταν χρήματα.

Να αγαπάς σαν να μη σε έχουν πληγώσει ποτέ.

Να χορεύεις σαν να μην σε παρακολουθούσε κανείς.

Να τραγουδάς σαν να μην σε άκουγε κανείς.

Να ζεις σαν να ήταν ο παράδεισος πάνω στη γη.

Αυτή είναι η διεθνής εβδομάδα φιλίας.

Δώστε αυτή την είδηση σε όσους ονομάζετε φίλους. Αν δεν την δώσετε δεν θα γίνει τίποτα.

Αν τη δώσετε θα κερδίσετε ένα χαμόγελο από κάποιον.

Απόψεις στις ... απόψεις



Πολύγυρος 3-7-2003

Αφού διάβασα την μακροσκελή επιστολή, που ετοίμασα σαν απάντηση των απόψεων του φίλου Δ. Π. (τ. 28, σελ. 35), την πέταξα στο κουτί της ανακύκλωσης επειδή διαπίστωσα, έστω και την τελευταία στιγμή, ότι προτιμώ να διαβάζω στη Ν. Σ. για τις ήπιες καλλιεργητικές φροντίδες και για το σκουλήκι της κερασιάς, παρά τις απόψεις μου και το ψυχαναλυτικό μου διάγραμμα.

Από την άλλη μεριά όμως πιστεύω, ότι η γνώση και η σοφία πρέπει να είναι οδηγοί για την πραγματική ζωή, διαφορετική εκείνης που περιέχεται στα μυαλά των σοφών και που τελικά σ' αυτή δοκιμάζονται τα πάντα και έχοντας επίγνωση της ασημαντότητάς μου, παρακαλώ να μου λύσει τις ρηχές, πεζές και ίσως γελοίες απορίες μου η οποιαδήποτε ή οποιοσδήποτε από τους συντάκτες της Ν. Σ. Ή και ο φίλος Δ. Π.

1. Όταν δύο άνθρωποι, ένας ανώριμος και καταπιεσμένος και ένας ώριμος και απελευθερωμένος περνούν μαζί έξω από την «Πετρόλα» σε φόρτο εργασίας ή από την πλατεία Ομόνοιας των Αθηνών σε κυκλοφοριακό φόρτο, ο πρώτος θα αναπνέει θειάφι, μόλυβδο, διοξειδία και αρωματικές ενώσεις και ο δεύτερος καθαρό αεράκι του βουνού και του λόγου;

2. Οι βόμβες του Μπους στο Ιράκ αναγνώριζαν τους ώριμους και απελευθερωμένους και χτυπούσαν μόνο τους ανώριμους και καταπιεσμένους;

3. Αν ο άνθρωπος σαν άτομο μπορεί να ωριμάσει και να απελευθερωθεί σε οποιαδήποτε μορφή κοινωνίας, ποια η ανάγκη της κοινωνικής απελευθέρωσης;

4. Είναι δυνατόν να αισθάνεται κάποιος (και να είναι ακόμα) απελευθερωμένος όταν δίπλα του υπάρχουν σκλάβοι;

5. Μέσα στις υποκειμενικές απόψεις για τον Θεό, εκτός από τις αναφορές από τον φίλο Δ. Π. (Φύση, Χριστός, Συμπαντική Ενέργεια κ.τ.λ.), περιλαμβάνεται και ο «Ολυμπιακός» ποδοσφαιρική ομάδα του Πειραιά, όπως επιμένουν στα πλακάτ και στις κραυγές τους οι οπαδοί του;

6. Και τέλος, εκείνο «... και οι εξουσίες τύπου Ε.Σ.Σ.Δ....» πού...κολλάει στην όλη γραπτή συζήτηση;

Εκλιπαρώ την συγγνώμη των αναγνωστών και των συντακτών της Ν. Σ. που ταλαιπώρησα τις σελίδες του περιοδικού.

Αγγέλκος Θωμάς



Σημείωμα Σ.Ε.

...και με την απάντηση αυτή θεωρούμε ότι έχει συζητηθεί αρκετά εκτεταμένα στο χώρο αυτό η «πεταλούδα»γεγονός που αποδεικνύει και το ενδιαφέρον των ζητημάτων που θίχτηκαν .

Ευχαριστούμε όλους όσους συμμετείχαν με οποιοδήποτε τρόπο!

ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ...

Κυριακή 4-5-2003

Νέα Σελήνη Καλή σου μέρα!

Πολλή, ποικίλη, χρήσιμη κ εξαιρετικά ενδιαφέρουσα σε ενημέρωση η ύλη αυτού του 28 τεύχους που έλαβα. Αλλά και τα σκιτσάκια - φωτογραφίες- μικρές ιστορίες που στολίζουν κ ζωντανεύουν τις σελίδες σου!!!

Τι να πω!? ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ!

Και κάτι ακόμα, σχετικά με την μικρή ιστορία «το μάθημα της πεταλούδας» (σελ. 35) που σίγουρα προκαλεί σκέψεις κ «αντιδράσεις» ... από τεύχος σε τεύχος. Μια μικρή παρατήρηση.

- «Η Κοινωνία δεν ωριμάζει ούτε απελευθερώνεται ομαδικά». Αληθινό.

Αλλά για να λυθούν τα προβλήματα της Κοινωνίας (π.χ. για να επιτευχθεί μια ουσιαστική αιφόρος ανάπτυξη), χρειάζεται η ενεργός συμμετοχή των πολλών, χρειάζεται να περπατήσουν όλο πιο πολλοί αυτό τον Δρόμο που οδηγεί προς την ωρίμανση - επιτυχία του συγκεκριμένου στόχου / προβλήματος.

Ένα ολόκληρο κοπάδι από «πολύχρωμες» πεταλούδες δηλαδή για κάθε πρόβλημα που αφορά την Κοινωνία και την Ανθρωπότητα.

Στο ΤΕΥΧΟΣ 27, το οπισθόφυλλο με χαροποίησε ιδιαίτερα!!

Στον κήπο μου έχω 3 κυπαρίσσια, το ένα πελώριο θηλυκό, δίπλα ακριβώς στο σπίτι.

Στην κάθε καταϊγίδα- αστροπελέκι- μπομπουνητό, χρόνια τώρα, αναρωτιόμασταν με δέος! «Για φαντάσου και να τράβαγε το κυπαρίσσι κάνα κεραυνό!» Και κάπου απορούσα και ανακουφιζόμουν που κάτι τέτοιο δεν συνέβαινε.

Τώρα ξέρω!

Στο ίδιο ΤΕΥΧΟΣ 27 ακόμη ένα παραμύθι! «Της Γιαγιάς Παντούσκας» (σελ. 32) αυτή τη φορά που τελειώνει: «Στη χώρα των λευκών Το λευκό είναι το καλύτερο».

Μα είναι έτσι; Γιατί;

Ίσως γιατί δεν μάθαμε να «κολυμπάμε» στην αόρατη, α-κατανοητή όψη του εαυτού μας.

Την Συμπαντική, την ονειρική.

Και βέβαια γιατί, από τα βάθη των χρόνων μάθαμε να συνδέουμε την Ζωτική ενέργεια με το μεγάλο άστρο της Ζωής: Τον Ήλιο τον Ηλιάτορα! Και το σκοτάδι με το χάος, τον Άδη και τους «πληθυσμούς» της Νύχτας (νεράϊδες, ξωτικά κ.ά.), που σβήνουν το ξημέρωμα.

Σήμερα όμως μπορούμε να δούμε, χάρη στην τεχνολογία, πόσο απίθανα πολύμορφη, πολύχρωμη, συναρπαστική είναι η αόρατη, για το δικό μας μάτι, πλευρά του Σύμπαντος με τα μυριάδες ενεργά και ανενεργά στοιχεία που την αποτελούν.

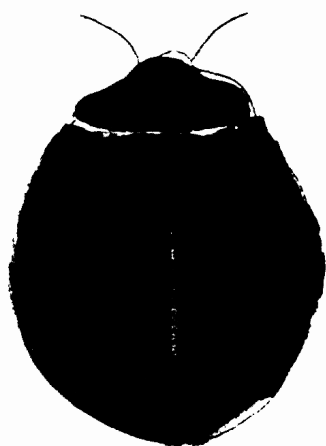
Παράδεισος ή Κόλαση; Ενέργεια σίγουρα! Και η δική μας; «Πολύχρωμη» ελπίζω!

Κ. Π.



Πανελλαδική Γιορτή Οικολογικής Γεωργίας & Χειροτεχνίας

ΚΑΤΩ ΚΡΗΠΙΔΩΜΑ - ΠΑΡΑΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΑΣ



ΣΑΒΒΑΤΟ 27/9

9 π.μ. Έναρξη Γιορτής
Άνοιγμα Έκθεσης στο κοινό

19 μ.μ. ΕΚΔΗΛΩΣΗ - ΣΥΖΗΤΗΣΗ
«Η σχέση Παραγωγού -
Καταναλωτή κ' οι τιμές των
βιολογικών προϊόντων».
(ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Σέλινας Απόστολος)

20 μ.μ. «Τα Μεταλλαγμένα στη
διατροφή μας και ο ρόλος του
ανθρώπου ως σύγχρονο
πειραματόζωο».
(ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Κολέμπας Γιώργος)

22. μ.μ. ΜΟΥΣΙΚΗ ΣΥΝΑΥΛΙΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ 28/9

9 π.μ. ΑΝΟΙΓΜΑ ΕΚΘΕΣΗΣ
ΚΙΟΣΚΙ

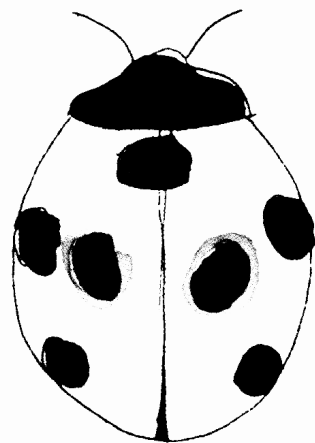
10 π.μ. ΠΑΙΔΙΚΕΣ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ
(Ζωγραφική κ.λπ.)

11 π.μ. ΘΕΑΤΡΙΚΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ
(Ομάδα παιδιών Δημοτικού)

11.30 π.μ. ΠΡΟΒΛΗΤΑ
Οπτικές εκφράσεις κ'
εκδηλώσεις από το
Σύλλογο Αρχέλων
(ΘΕΜΑ: ΑΛΙΕΙΑ -
ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΧΕΛΩΝΑ).

15 μ.μ. Γενική Συνέλευση
Συμμετεχόντων. -
Συμπεράσματα -
Προτάσεις για την
Επόμενη Γιορτή

Επικοινωνία:
Fax: 2221-0-85319
Κιν: 6974-197634
Τηλ: 2221-0-42228-79352
-2228-0-79352



ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΔΡΑΣΗ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

Συνδιοργανωτές:

- Ομάδα περιοδικού "Νέα Σελήνη",
- Δίκτυο Αλληλεγγύης και Προώθησης Οικολογικών και Εναλλακτικών Δραστηριοτήτων - Δράσεων,
- Σύλλογος Βιοκαλλιεργητών Λαϊκών Αγορών "ΔΗΜΗΤΡΑ"