

Νέα Σελήνη



“ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΤΗΡΙΞΗ

ΡΙΖΙΚΩΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΝΑΣΥΝΔΕΣΗ

ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΖΩΗ

ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ”

ΤΕΥΧΟΣ 27-3 ΕΥΡΩ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΗΣ 2002, ΓΕΝΑΡΗΣ-ΦΛΕΒΑΡΙΗΣ 2003

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ
PORT PAYE
Φάραλα
Αρ. Αδ. 2
Hellenic Post

ΕΛΤΑ
Hellenic Post

Τριμηνιαία έκδοση Έτος 7ο, τεύχος 27
Δεκέμβρης 2002, Γενάρης-Φλεβάρης 2003
Ταχυδρ. δ/ση: P.R.Συκουρίου 40006

Ιδιοκτήτης: Αστική μη κερδοσκοπική
εταιρεία "Νέα Κοινότητα"
Εκδότης-Διευθυντής: (το απαιτεί ο νόμος)
Γιάννης Παζάρας Πουρνάρι-Νέσσωνος

Μέλη Συντακτικής 27ου Τεύχους

Παζάρας Γιάννης
Σέληνας Αποστόλης
Κολέμπας Γιώργος
Ζάννος Νίκος
Νταλαρίζος Γιώργος
Ορφανουδάκη Ντίνα
Πατσιλίας Δημήτρης
Στεργιούλη Φανή
Γερόπουλος Γιάννης
Παλποτζήκα Κατερίνα
Αντωνόπουλος Γιώργος
Κούρτης Κώστας
Μποτζώρλος Βασίλης
Φούκης Σπύρος
Χατζηπαναγιώτου Μένι
Γαλανόπουλος Βαγγέλης

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

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

Το περιοδικό εκτυπώνεται
σε χαρτί από φύκια

Σελιδοποίηση: Ματής Απόστολος,
Δαϊλιάνη Δήμητρα
Λαρίσης 104, Βόλος 24210 69631

Συνδρομές: εσωτερικού-ετήσια (4τεύχη) 12 ΕΥΡΩ
Ταχυδρομικές επιταγές στην διεύθυνση:
Περιοδικό "ΝΕΑ ΣΕΛΗΝΗ"
(υπ' όψιν Χ'παναγιώτου Μένης)
P.R. Συκουρίου 40006

Τηλ.-Fax: Περιοδικού 0495-52276
e-mail: neaselini@yahoo.com

φιλοξενούμαστε στο:
www.medicum.gr/neaselini

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



- ΣΕΛ.3** 9η Πανελλαδική Γιορτή Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας.
- ΣΕΛ.4** Παραγωγοί-Χειροτέχνες
- ΣΕΛ.8** Στέκι το Πέρασμα
- ΣΕΛ.9** Εικόνες από τη 2η Οικολογική Γιορτή Καρδίτσας στις
20-22/09/2002. - Χ'παναγιώτου Μένι
- ΣΕΛ.10** Το φυτικό και ζωϊκό γενετικό υλικό στην Ελλάδα.
- Κουτής Κώστας
- ΣΕΛ.13** Ζωοτροφία: Απόψεις πάνω στις ανάγκες μιας φυσικής κοινω-
νίας - Παζάρας Γιάννης
- ΣΕΛ.20** Α' Πανελλήνια συνάντηση για την βιολογική γεωργία στο
Δήμο Λαχανά.
- ΣΕΛ.22** Ανοικτή επιστολή προς τον Υπουργό Γεωργίας.
Πελίτι, Κέντρο Αναπαραγωγής Ντόπιων Σπόρων
- ΣΕΛ.23** Δίκτυο Αλληλεγγύης και Προώθησης Οικολογικών και
Εναλλακτικών δραστηριοτήτων-δράσεων.
- ΣΕΛ.24** Παγκοσμιοποίηση και Βιοτεχνολογία - Γιώργος Κολέμπας
- ΣΕΛ.25** Ελεύθερο σχολείο -Φίλοι φυσικής ζωής
- ΣΕΛ.26** Μύκητες - Παζάρας Γιάννης
- ΣΕΛ.31** Εξυγιαντές - Κωνσταντίνου Παντελής
- ΣΕΛ.32** Τα παραμύθια της γιαγιάς Παντούσκας - Κωνσταντίνου Παντελής
- ΣΕΛ.33** Το γράμμα της Άννας - Βιβλιοπαρουσίαση
- ΣΕΛ.34** Το πέταγμα της πεταλούδας - Αγγέλκος Θωμάς
- ΣΕΛ.35** Οι ενεργοί πολίτες κερδίζουν μάχες - Βασιλακοπούλου Ρούλα

9η Πανελλαδική Γιορτή

Σέρρες, Πλατεία Ελευθερίας

Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας

Σάββατο 28 & Κυριακή 29 Σεπτεμβρίου του 2002

Μετά την περσινή επιτυχημένη διοργάνωση της 8ης Πανελλαδικής Γιορτής Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας, αλλά και την προσπάθεια να διατηρήσουμε ενεργό το θεσμό που εδώ και 8 χρόνια δίνει το ιδιαίτερο παρόν του, φιλοξενήσαμε και φέτος στην πόλη μας την 9η Πανελλαδική Γιορτή Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας στο χώρο γύρω από το Αρχαιολογικό Μουσείο (Μπεζεστένι) στις 28 και 29 Σεπτεμβρίου.

Έτσι λοιπόν το "Στέκι το Πέρασμα" (ομάδα που δραστηριοποιείται στις Σέρρες σε κοινωνικά, πολιτικά, πολιτιστικά και οικολογικά θέματα) και το περιοδικό "Νέα Σελήνη" όντας διοργανωτές της φετινής γιορτής καλούν βιοκαλλιεργητές, οικοκτηνοτρόφους και χειροτέχνες που χρησιμοποιούν φυσικά μη τοξικά υλικά, να συμμετέχουν σε αυτή.

Με τη γιορτή δίνεται η ευκαιρία της προσωπικής γνωριμίας αφενός μεν μεταξύ των βιοκαλλιεργητών, οι οποίοι ανταλλάζουν εμπειρίες και προβληματισμούς, αφετέρου δε με τους καταναλωτές, με τους οποίους οικοδομούν σχέσεις εμπιστοσύνης και περιορίζουν έτσι το ρόλο των μεσαζόντων.

Με την προώθηση της Οικολογικής Γεωργίας στοχεύουμε:

- * σε παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας με γεύσεις και αρώματα που έχουμε ξεχάσει
- * στην προστασία των βιοτόπων και στη διατήρηση της βιοποικιλότητας
- * στην ευαισθητοποίηση των πολιτών σε θέματα περιβάλλοντος
- * στην αντίσταση κατά της εισβολής των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών
- * στη λιγότερη δυνατή χρήση φυτο-

φαρμάκων και λιπασμάτων

* στην ενημέρωση συμβατικών παραγωγών, αλλά και καταναλωτών, σε θέματα οικολογικής γεωργίας και προστασίας του περιβάλλοντος

* στην απελευθέρωση των παραγωγών από τα δεσμά των πολυεθνικών εταιρειών και των εμπορικών τρασ

* στην ενίσχυση των οικολογικών και άλλων εναλλακτικών δραστηριοτήτων

* στη διάδοση και διατήρηση ντόπιων σπόρων και αυτοχθόνων φυλών

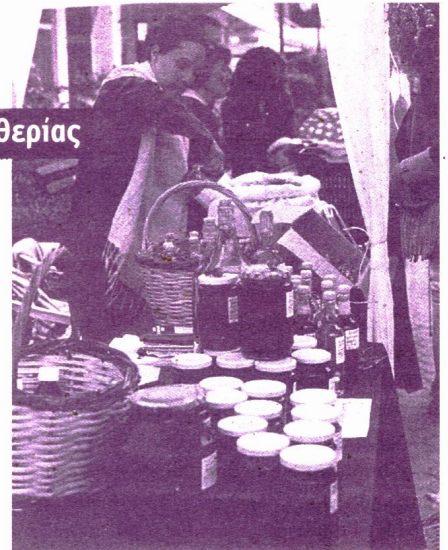
* στη διάθεση των προϊόντων μέσω των ίδιων των παραγωγών και όχι μέσω χονδρεμπόρων και μεγαλοεπιχειρηματιών

* σε τιμές αγαθών προσιτές στο ευρύ κοινό και όχι σε απολαύσεις κάποιας καταναλωτικής ελίτ

* τέλος στόχος μας είναι να αντιμετωπίσουμε δυναμικά το φαινόμενο του "πράσινου καπιταλισμού" βάζοντας φρένο στις κερδοσκοπικές ορέξεις κεφαλαιοκρατών και μεγαλοεπενδυτών, που λυμαίνονται το χώρο της βιολογικής παραγωγής και αγοράς.

Έτσι στα πλαίσια της γιορτής άνοιξαν κύκλοι συζητήσεων με θέματα που αφορούν την υγεία, το περιβάλλον και την πολιτική διάσταση της οικολογίας, με σκοπό να πληροφορήσουν, να προβλη-ματίσουν αλλά και να δώσουν την ευκαιρία για διάλογο, που θα προκύψει από την αντιπαράθεση και τη σύνθεση απόψεων και ιδεών.

Παράλληλα με την έκθεση και πώληση των προϊόντων έγιναν επιδείξεις χειρο-τεχνίας και θα ακολουθήσε μουσική βραδιά με παραδοσιακά όργανα.

Οι διοργανωτές**"Στέκι το Πέρασμα" - "Νέα Σελήνη"****Συμμετέχουσες Οργανώσεις**

- **ΕΝΩΣΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΣΕΡΡΩΝ (ΕΠΚΑΣ)**

Περ. Κωστοπούλου 12 - Σέρρες
Τηλ. & Fax: 23210 22518

- **ΚΕΝΤΡΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ ΥΓΡΟΤΟΠΟΥ ΚΕΡΚΙΝΗΣ**

Κερκίνη Σερρών - Τηλ.: 23270 28004 Τ.Κ. 620 55
http: www.kerkini.gr
e-mail: wkerkini@otenet.gr

- **ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΣΕΡΡΩΝ**

Σέρρες - Τ.Θ. 22 - 621 10
Τηλ. & Fax: 23210 22518

- **ΠΑΝΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΦΥΣΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ (ΠΑ.ΚΕ.ΦΥ.ΚΑ)**

80 χιλ. οδού Έδεσσας - Αριδαίας, Κατασκηνώσεις "Σωτήρα"
Δήμου Έδεσσας
Τηλ.: 23810 21674

- **ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ "ΝΕΑ ΣΕΛΗΝΗ"**

"έκδοση για τη στήριξη ριζικών ανθρώπινων αναγκών για την επανασύνδεση με τη φύση τη συλλογική ζωή και την οικολογική γεωργία"
Τηλ. & Fax 24950 52276
P/R Συκουρίου
Τ.Κ. 400 06

- **ΣΤΕΚΙ "ΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ"**

Κοινωνικό και Πολιτιστικό Στέκι Σερρών
Σταγειρών 11 - Σέρρες
Τηλ. 23210 64720 - Τ.Κ. 621 21

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΕΙΡ/ΤΕΧΝΩΝ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ-ΤΗΛΕΦΩΝΟ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ-ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ
1.Αγρόκτημα Αντωνόπουλου	Δίλοφος Φαρσάλων 0491023703 2491093010	Δημητριακά, Όσπρια Αλεύρι, Τοματοπολτός
2. Αραμπατζής Απόστολος	Νίκη Λάρισας 0410721293 2421081048	Καλαμπόκι, Σιτάρι, Αλεύρι
3. Αρμάου Γραμματική	Σιδηρόκαστρο Σερρών 2323023497	Μαρμελάδες, Αμύγδαλα, Κηπευτικά
4. Βαμβακά Λίνα	Πλαγιάρι Θεσ/νίκης	Φυστίκια Αιγίνης, Αλεύρι Τραχανάς, Πηλούρι, Ελιές τσακ. Σαπούνι
5. Βασιλειάδης Τάσος	Νεοχώρι Πηλίου 0977041186	Μήλα, Κάστανα, Βότανα, Χυμούς, Μηλόξυδο, Ξυλοκατασκευές
6. Βλαχάκη Ελισάβετ	Ικαρία 2275023632 0275083300	Πυρογραφίες, Λάδι, Ελιές
7. Βλάχος Φίλιππος	Βόλος 2421058460	Μέλι, Γύρη, Κερί, Βασιλικός Πολτός
8. Γκαράνη Έφη	Σπέτσες 2298074001 0977356592	Σαπούνια με αιθέρια έλαια Αιθέρια έλαια
9. Ευαγγελινός Ιωάννης	Πολύγυρος Χαλκιδικής 2371024371	Αμύγδαλα, Μέλι, Λάδι, Ελιές,Σαπούνι
10. Θεοδορόπουλος Ηλίας	Αίγιο 2691074362	Σταφύλια, Κρασί, Λάδι, Σταφίδες, Πήλινα, Ξύλινες Κατασκευές
11. Ιφόγλου Γιάννης	Άνω Βροντού Σερρών 2321058675	Πατάτες, Φασόλια Ξερά
12. Καραντώνιας Γιώργος	Αφράτη Ευβοίας 2221051925	Υπαίθρια Λαχανικά, Κρασί
13.Κελεσιδης Στυλιανός	Άνω Μητρουσι Σερρών	Ντομάτα, Πιπεριές, Σάλτσα ντομάτας, Φασολάκια
14. Κηπουρός Γιώργος	Σέρρες 2321053996	Λαχανικά
15. Κούρτης Κώστας	Κάμπος Κρανώνα Λάρισας 2410751155	Λαχανικά, Σάλτσες
16. Κωνσταντίνου Παντελής	Κ. Γαρέφη Πέλλης 2384075599	Κριθάρι, Καλαμπόκι, Λαχανικά, Κομπόστες, Σιτάρι, Αλεύρι
17. Κωστοπούλου Χρύσα	Νεοχώρι Σερρών 2321076106	Λαχανικά, Τραχανάς, Σπιτικές κονσέρβες
18. Λιούζας Στέφανος Ζευκτιρίδου Κική	Καστοριά 2467083021	Μήλα, Αχλάδια
19. Μπογατίνη Γεωργία Ροδαφινός Γιώργος	Πατρίδα Βέροιας 2331077506	Μέλι, Χειροποίητα Παστέλια μελιού

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΕΙΡ/ΤΕΧΝΩΝ**

20. Μπύρος Κομνηνός
"Το ευλογημένο Περιβόλι"

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ-ΤΗΛΕΦΩΝΟ

Βραχιά Θεσ/νίκης
2310817459, 0972868645

ΠΡΟΪΟΝΤΑ-ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ

Σόγια, Πατάτες, Καλαμποκάλευρο,
Κονσέρβες, Μακαρόνια

21. Ομάδα βιοκαλλιεργητών Αγρ.
Συνετ. Κ. Λεχωνίων Βόλου
"Κένταυρος" Υπεύθυνος:Κουτής Κων.

Κάτω Λεχώνια Βόλου 2428094859

Οπωροκηπευτικά, Ελιές, Εσπεριδοειδή

22. Ομάδα Μπατίκ από το Στέκι "Πέρασμα"

Σέρρες 2321064720

Μπατίκ με οικολογικά χρώματα.

23. Παζάρας Γιάννης
Χατζηπαναγιώτου Μένι

Πουρνάρι Λάρισας 2495052276

Σαπούνια ελαιόλαδου με βότανα
και αιθέρια έλαια, αλοιφές.

24. Παναγιωτοπούλου Αλεξάνδρα

Καρπενήσι 2237021094

Μαρμελάδες, Ζελεδες, Τραχανάς,
Χυλοπίτες, Σάλτσες

25. Πάντου Σοφία

Φλώρινα 2385024623

Κρασί, Τσίπουρο

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΕΙΡ/ΤΕΧΝΩΝ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ-ΤΗΛΕΦΩΝΟ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ-ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ
26. Παπαδόπουλος Ιωάννης	Λευκότοπος Σερρών 2321027172	Αμύγδαλα, Ελιές, Φυστίκια Αιγίνης, Ρίγανη, Χα- μομήλι, Φυσικό Σφουγγάρι, Ξύλινες Κουτάλες
27. Παυλίδου Θωμαή	Σέρρες, Μελενικιώτικα 0945515512	Μαρμελάδες, Παστέλια
28. Προέδρου Δημήτρης "Βιο-Αγρός Θάσου"	Λιμένας Θάσου 0977462629	Λάδι, Ελιές Θρούμπες Θάσου
29. Ροδάκη Αργυρώ Αργυρόπουλος Θανάσης	Αίγινα 2108252531	Μέλι, Κερί, Γύρη, Βασιλικός πολτός, Βότανα, Αρώματα, Αλοιφές.
30. Σαλαμούρας Στάθης	Μηλίνα Πηλίου 2423065587	Ξύλινες Κατασκευές
31. Σέληνας Απόστολος	Ν. Αρτάκη Ευβοίας 2221079352	Κρασί, Πατάτες, Τοματοπολτός
32. Σιαμέτη Έλενα	Συκιές Θεσ/νίκης, Βερμίου 1 23210217601	Ψωμί από φυτρωμένο σιτάρι με ένζυμα (προζύμι), τηγανίτες
33. Σπύρου Γιώργος	Θεσσαλονίκη 2310606348	Βότανα
34. Σωτηροπούλου Χαρά	Ροζενά Κορινθίας 2743032493	Λάδι, Σαπούνια, Μαρμελάδες, Υφαντά
35. Τάσης Αντώνης	Μεταμόρφωση Αττικής 2102810229	Μέλι
36. Τενέντες Αντώνης	Ρίζα Καλαμάτας 2721021937	Χαρούπια, Μέλι, Λάδι, Ελιές, Σαπούνια, Βότανα
37. Τζουράς Αντώνης Μαργατίνα Αθηνά	Βελβεντός Κοζάνης 2464031576	Ροδάκινα, Μηλα, Βότανα, Μαρμελάδες, Αιθέρια έλαια, Αγριογούρουνο
38. Τολουίδης Αχιλλέας	Νεοχώρι Πηλίου	Βότανα, Μπισκότα, Μαρμελάδες, Μουσικά όργανα
39. Τριανταφυλλίδης Γιώργος Τριανταφυλλίδου Χαρίκλεια	Ν. Σκοπός Σερρών 2321031952	Κρεμμύδια ξερά, Καρότα, Παντζάρια, Καρπούζια όψιμα
40. Τσαντεκίδης Ανέστης	Κανταχάς Κατερίνης 2353022711	Τσίπουρο
41. Φλώρος Γιώργος	Πεθελινός Σερρών 0977676916	Φασόλια πράσινα & ξερά, Σπανάκι
42. Φούκης Σπύρος Κολέμπας Γιώργος	Πήλιο 2421037740	Ψωμί, Μαρμελάδες, Κάστανα, Σάντουιτς
43. Πατρονοπούλου Ανδρονίκη	Αλεξάνδρεια Ημαθίας	Καρπούζια



ΟΜΙΛΙΕΣ - ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ

Σάββατο 28-9-02

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Εναλλακτικοί τρόποι πιστοποίησης - Δίκτυα παραγωγών σε τοπικό επίπεδο

(Σέληνας Απόστολος - Βιοκαλλιεργητής)

ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

Η ελληνική γεωργία αντιμέτωπη με την παγκοσμιοποιημένη οικονομία - υπάρχει διέξοδος;

(Κολέμπας Γιώργος - Καθηγητής)

Οικολογία και πολιτική - Ο ρόλος των οικολογικών κινήματων

(Ροδάκη Αργυρώ - Βιοκαλλιεργήτρια)

ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί - Οι επιπτώσεις από τη χρήση τους στον άνθρωπο, τις καλλιέργειες και το περιβάλλον

(Κουρέτας Δημήτρης - Φαρμακοποιός, Καθηγητής Πανεπ. Θεσσαλίας)

Κυριακή 29-9-02

ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Η προστασία της βιοποικιλότητας και η σημασία της χρήσης των ντόπιων ποικιλιών και των αυτόχθονων ζώων στη γεωργική και κτηνοτροφική παραγωγή

(Κουτής Κώστας - Γεωπόνος, Βιοκαλλιεργητής)

ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Οικολογικά προϊόντα και υγεία - Η σημασία της υγιεινής διατροφής

(Καλογερογιάννης Μιχάλης - Ιατρός Ομοιοπαθητικός)

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Σάββατο 28-9-02

Κατασκευές για παιδιά με ανακυκλωμένα υλικά (Γκαράνη Έφη)

21.00-21.30 Κουκλοθέατρο

21.30-23.30 Μουσική εκδήλωση

Κυριακή 29-9-02

Ποδηλατοδρομία

Διαδρομή: Πλ. Ελευθερίας - Κοιλάδα κολυμβητηρίου - Κόκκινη Γέφυρα - Λίμνη - Πλ. Ελευθερίας

Εργαστήριο Κατασκευής Πυρογραφίας (Βλαχάκη Ελισάβετ)

Μουσική εκδήλωση

Προβολή Βίντεο "Διατροφή - Τρελές Αγελάδες" (από εκπομπές Κούλογλου -NET).

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Έκθεση φωτογραφίας



Το στέκι δημιουργήθηκε από μια πρωτοβουλία πολιτών που ασφυκτιούσαν στο πλαίσιο μιας πόλης που χαρακτηρίζεται από έλλειψη “ελευθερών” χώρων διαλόγου, έκφρασης και δημιουργίας.

Ξεκίνησε με αρχικό στόχο τη διαμόρφωση αυτού του “ελεύθερου” χώρου, του Στεκιού. Η συνέχεια ήρθε με μια σειρά από πρωτοβουλίες για την αυτοοργάνωση και την εξυπηρέτηση των κοινωνικών και πολιτιστικών αναγκών μας (μαθήματα Ισπανικής γλώσσας και πολιτικής ιστορίας των Λατινοαμερικάνικων λαών, μαθήματα μπατίκ, δημιουργία φωτογραφικού θαλάμου, φαγοπότια κ.α.). Παράλληλα με τα παραπάνω, προχώρησε και σε μια σειρά από πολιτικές παρεμβάσεις σε “επίκαιρα” θέματα (επίσκεψη Κλίντον, αλληλεγγύη στον αγώνα του κουρδικού και τουρκικού λαού, τρομονόμος, πόλεμος, μετανάστες, συμπαράσταση στο κίνημα των Ζαπατίστας κ.α.). Παρεμβάσεις αλλά και συζητήσεις με σκοπό τη διαμόρφωση μιας συνείδησης που αμφισβητεί την υπάρχουσα κοινωνικοπολιτική κατάσταση από την πλευρά της αυτοοργάνωσης των αναγκών των πολιτών και των λαών και της αντίθεσης στην επιβολή των αναγκών του κέρδους μέσα από τον πόλεμο, την εκμετάλλευση, την τεχνολογία και την παγκοσμιοποίηση.

Βασική αρχή στη λειτουργία του Στεκιού είναι πάντα η αμεσο-δημοκρατική λήψη των αποφάσεων με κατανόηση και ανάδειξη των διαφορετικών απόψεων και πρακτικών. Η μέχρι τώρα πρακτική του χώρου έχει αναδείξει και κάποια άλλα βασικά ζητήματα όπως:

- η αποφυγή δημιουργίας οικονομικών

Λίγα Λόγια για το Στέκι το Πέρασμα

ΣΤΕΚΙ ΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ

και πολιτικών εξαρτήσεων μέσω επιχορηγήσεων, δωρεών και χορηγιών.

- το μοίρασμα των ευθυνών ώστε να ξεφεύγουμε και μέσα στο χώρο μας από λογικές εφυσχασμού - κατανάλωσης.

- η επικοινωνία με τους έξω από εμάς με ένα περιοδικό ανοικτό σε δημοσιεύσεις.

Στα παραπάνω πλαίσια και στην ανάγκη μας για γνωριμία χώρων που λειτουργούν με τα ίδια κριτήρια και πρακτικές, χωρίς απαραίτητα να έχουμε τις ίδιες απόψεις, συμβάλαμε πέρσι στη διοργάνωση της γιορτής οικολογικής γεωργίας στις Σέρρες. Μέσα από αυτή τη διαδικασία ήρθαμε σε επαφή με τις ιδέες αυτού του χώρου. Γνωρίσαμε ανθρώπους που πέρα από τις ιδέες τους, μας μίλησαν με βάση τα βιώματα και την εμπειρία τους από την επαφή με τη Γη.

Και τώρα το νέο θαύμα της επιστήμης που θα σώσει τον κόσμο: μεταλλαγμένα ή γενετικά τροπο-πονημένα φυτά

Η επιστήμη υποταγμένη στα κελεύσματα του κέρδους έκανε και πάλι το θαύμα της. Δημιούργησε τα μεταλλαγμένα ή γενετικά τροποποιημένα φυτά. Πρόκειται για φυτά που ο γενετικός τους κώδικας έχει τροποποιηθεί με την είσοδο νέων γονιδίων, με σκοπό να καταστούν ανθεκτικότερα, παραγωγικότερα και με πλήθος άλλες ιδιότητες - “ικανότητες”.

Και πάλι κάποιοι υπόσχονται ότι θα σωθεί ο κόσμος από την πείνα, λες και όσα παράγονται σήμερα στον κόσμο δεν αρκούν για να θρέψουν όλο τον πληθυσμό της γης. Μας υπόχονται ότι δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος, όπως δεν υπήρχε για χρόνια από τη χρήση φυτοφαρμάκων αλλά και από την “ειρηνική” χρήση της πυρηνικής ενέργειας. Κι ενώ κανείς δεν είναι σίγουρος για τη μακροχρόνια συμπεριφορά των τροποποιημένων φυτών, η εκτεταμένη καλλιέργειά τους και διακίνησή τους χωρίς κάποια ειδική σήμανση υποθηκεύουν το μέλλον, μεταφέροντας ανά τον κόσμο τροποποιημένα γονίδια που μολύνουν καλλιέργειες σε μεγάλη έκταση.

Ενεργοί πολίτες - Καταναλωτές και παραγωγοί

Και τώρα τι κάνουμε; Κανείς δεν έχει θαυματοργές λύσεις, κανείς δεν θα μας

σώσει και ιδίως εκείνοι που τόσο χρόνια είναι η αιτία των προβλημάτων μας. Οι πολυεθνικές και το μεγάλο και μικρό κεφάλαιο που βάζουν τα κέρδη πάνω από τον άνθρωπο δε νοιάζονται ούτε για την υγεία μας, ούτε για την τσέπη μας. Πρέπει εμείς να αρχίσουμε να ανησυχούμε και να αναρωτιόμαστε. Πρέπει εμείς να βρούμε και άλλους που ανησυχούν και να συζητήσουμε μαζί τους. Πρέπει εμείς να προτείνουμε λύσεις και να αρχίσουμε να τις υλοποιούμε.

Η οικολογική γεωργία από μόνη της δεν είναι λύση. Όσο η παραγωγή έχει σκοπό το κέρδος, η εκμετάλλευση των ευαισθησιών μας και της ανάγκης μας για υγεία και ποιότητα ζωής απλά θα πληρώνεται πιο ακριβά. Είναι γνωστή η προσπάθεια μεγάλων εταιρειών να μπουνέ στο χώρο παραγωγής, και κυρίως διακίνησης, αυτών των προϊόντων για να τον ελεγχουν. Είναι οι γνωστοί άγνωστοι που μέσω πιστοποιήσεων και επιχορηγήσεων προσπαθούν να έχουν την τελική κουβέντα στο ποιος θα μπορεί να είναι “διαφορετικός” με την έννοια που αυτοί θέλουν βέβαια. Η οικολογική γεωργία δεν είναι λύση όταν απευθύνεται μόνο σε αυτούς που έχουν γεμάτα πορτοφόλια.

Η οικολογική γεωργία είναι όμως η λύση, όταν συνδυάζεται με τη δημιουργία δικτύων αλληλοϋποστήριξης παραγωγών και καταναλωτών που ανταλλάσσουν πληροφορίες, προϊόντα και δράσεις, όταν το πρόβλημα της διατροφής δεν αντιμετωπίζεται ως μια άλλη έκφραση της εξατομικεύσης και ιδιωτικοποίησης, αλλά σαν μια ευκαιρία για μία συνολική θεώρηση και αντιμετώπιση των κοινωνικών και οικονομικών προβλημάτων.

Για μας λοιπόν αυτή η γιορτή είναι μια ευκαιρία για να γνωρίσουμε και να γνωριστούμε. Μια ευκαιρία για να αρχίσουμε να ανησυχούμε και να αναρωτιόμαστε. Αλλά κυρίως μια ευκαιρία για να αρχίσουμε να δρούμε συλλογικά, χωρίς αυταπάτες - αλλά με όραμα για μια κοινωνία που η αλληλεγγύη, η εμπιστοσύνη, η συνέπεια και η συμμετοχή θα είναι ο κανόνας και όχι η εξαίρεση. Μια κοινωνία όπου η εκμετάλλευση του ανθρώπου και της φύσης με σκοπό το κέρδος οποιασδήποτε μορφής θα είναι **ΕΓΚΛΗΜΑ**.

ΕΙΚΟΝΕΣ

Από τη 2η Οικολογική Γιορτή Καρδίτσας στις 20 - 22/09/2002

Χ"παναγιώτου Μένι

Ελάχιστοι άνθρωποι με μεράκι και έγνοια για την Βιολογική Γεωργία και ό,τι αυτή μπορεί να αντιπροσωπεύει, "παρασύροντας" τοπικές υπηρεσίες και φορείς για στήριξη σε διάφορα επίπεδα, διοργάνωσαν για δεύτερη συνεχή χρονιά μία τοπική γιορτή για τα Βιολογικά Προϊόντα.

Οι εκδηλώσεις ξεκίνησαν την Παρασκευή το πρωί στις 20.09.02, με ημερίδα για τη "Βιολογική Γεωργία - Κτηνοτροφία και Προστασία Περιβάλλοντος", με ομιλητές καθηγητές Πανεπιστημίων, γεωπόνους και παρεμβάσεις εκπροσώπων Οργανισμών Πιστοποίησης.

Η Εκθεσιακή Αγορά, στην οποία πήραν μέρος 26 παραγωγοί και 10 οργανώσεις, εκδοτικοί οίκοι, οργανισμοί, εταιρείες και πιστοποιητικοί οργανισμοί, λειτούργησε την Παρασκευή το απόγευμα και Σάββατο - Κυριακή όλη μέρα. Παράλληλα γινόταν ενημερωτικές ομιλίες και εκδηλώσεις για τα παιδιά, κάτω από τα δένδρα, μέσα στο όμορφο πάρκο της πόλης. Στη διάρκεια των τριών ημερών προβάλλονταν σχετικά βίντεο και λειτουργούσε κυλικείο με βιολογικά προϊόντα από τον Σύλλογο Φίλων Φυσικής Διαβίωσης και Υγιεινής Διατροφής Καρδίτσας.

Την Κυριακή το μεσημέρι έγινε μία πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση ανάμεσα στους συμμετέχοντες στην οποία θίχτηκαν θέματα που "καίνε" τους παραγωγούς του χώρου. Φάνηκε η έλλειψη ουσιαστικής στήριξης από τους αρμόδιους φορείς, οι οποίοι καλούνται να δώσουν λύσεις σε θέματα όπως το κόστος των ελέγχων και αναλύσεων των β.π., αλλά και της ποιότητας των ελέγχων. Ειπώθηκε χαρακτηριστικά ότι σε χρονιές ειδικά όπως η φετινή με τα πολλά φυτοπαθολογικά προβλήματα, αν δεν ήταν η συνειδησή μας να μας ελέγχει, πράγμα που δεν μπορεί να κάνει κανένας οργανισμός ελέγχου και πιστοποίησης β.π. κανένα χαρτί δεν θα μπορεί να έχει αντίκρυσμα.

Φάνηκαν επίσης ελλείψεις στους τομείς των πρακτικών συμβουλών σε θέματα βιοκαλλιέργειας, βιολογικού πολλαπλασιαστικού υλικού και στήριξης των ντόπιων παραδοσιακών ποικιλιών. Άλλο τερά-



στιο θέμα που δεν έχει αγγιχτεί ακόμα είναι η μεταποίηση των β.π. από τους ίδιους τους παραγωγούς, στα πλαίσια οικοτεχνίας, με λογικούς όρους ως προς την επένδυση που πρέπει να κάνει ο βιοκαλλιεργητής ή εκτροφέας ζώων και χωρίς να κινδυνεύει να χαρακτηριστεί "βιομήχανος", γιατί μέρος της παραγωγής του δεν απορροφήθηκε από την αγορά νωπό. Η συσκευασία, η διακίνηση, η εμπορία και γενικά η διάθεση των β. π. ήταν μερικά

από τα άλλα θέματα που απασχόλησαν την ομήγυρη όπως και θέματα σύμπτωσης, ανταγωνιστικότητας και πολυτεμαχισμού του χώρου της ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.

Λύσεις μπορεί να μη δόθηκαν, αλλά, ο προβληματισμός, οι διαπιστώσεις και η συνειδητοποίηση της κατάστασης από μια όλο και μεγαλύτερη μερίδα παραγωγών, οι οποίοι έχουν και τα γένια και τα χτένια, είναι μία πολύ θετική κατάσταση.

ΤΟ ΦΥΤΙΚΟ ΚΑΙ ΖΩΙΚΟ ΓΕΝΕΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Δίκτυο για την Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία

Η ελληνική επικράτεια συνεισφέρει με περισσότερο από 6000 φυτικά είδη στη Μεσογειακή χλωρίδα, από τα οποία το 15% είναι ενδημικά. Η χώρα τοποθετείται γεωγραφικά σε ένα από τα πιο σημαντικά κέντρα προέλευσης φυτικών ειδών - αυτό της Ανατ. Μεσογείου - όπως συνέστησε ο Ρώσος ερευνητής Vavilov. Η καλλιέργεια των ειδών κάτω από ένα ευρύ φάσμα διαφορετικών συνθηκών, και πάνω από όλα η απομόνωση, δημιούργησε προϋποθέσεις φυσικής διαφοροποίησης στα είδη και τις ποικιλίες. Αρχαιολογικοβοτανικές και ιστορικές μαρτυρίες δείχνουν μια μεγάλη γκάμα ποικιλιών σιταριού, κριθαριού, αμπέλου, ελιάς και άλλων ειδών στη Θεσσαλία, Μακεδονία ή νησιά (π.χ. Λήμνος), περιοχές όπου η γεωργία ασκήθηκε περισσότερο.

Σ' ένα επιστημονικό δημοσίευμα που εξέδωσε το Ινστιτούτο Ερεύνης Κτηνοτροφικών Φυτών με θέμα: "Ο Ελληνικός Φασόλος", το 1969, ο Δρ Δημ. Πάνου γράφει σχετικά με τις 605 ποικιλίες που συγκεντρώσε και μελέτησε το Ινστιτούτο σε ένα διάστημα 30 περίπου ετών:

" Το υλικόν δε τούτο καθίστατο, συν τω χρόνω και έτι πλέον ετερογενές, λόγω και της λαμβανούσης, κατ' ανάγκην, χώρων εντονότερας διαφοροποιήσεως, τόσο από την απομόνωση εντός των ορεινών και πλέον αναλογικώς απροσίτων κογχών - οικολογικών φωλέων ειδικευμένων εις εκάστην τούτων φυσιολογικών τύπων. Όσο και από την περαιτέρω διασταύρωση των ως άνω τύπων μετ' άλλων τοιούτων του ιδίου ή και άλλων ειδών συμπατρικής ή και αλλοπατρικής προελεύσεως, ώστε διαδοχικώς να προκύψει και το 'χάος' της ατελευτήτου, σχεδόν, μέχρι και 'δαιδαλώδους' ποικιλομορφίας τύπων, με διαφορετικά βασικά γνωρίσματα. Και κυρίως ως προς την προσαρμοστικότητα των ικανότητων, αναφορικώς με φυσικούς τινάς παράγοντας του περιβάλλοντος και ιδία την ημερησίαν και νυκτερινήν διακύμανσιν της θερμοκρασίας εγκλιματισμού, την υψομετρικήν θέσιν, την έκθεσιν, την ανοχήν εις την οξύτητα ή την αλκαλικότητα, εις όσας περιπτώσεις αναπτύσσεται επι ασβεστολιθικών πετρωμάτων κ.λ.π. συνθήκας. Αύται δε καθώριζον και την εν γένει πρωτογενή ή και δευτερογενή λειτουργική φυσιολογική προσαρμοστικότητα εκάστου τύπου: και εντός των χαρακτηριστικών άκρων ορίων της ειδικής καμπύλης προσαρμογής του, ήτις δι' έκαστον τούτων παρουσιάζεται σημαντικήν μέχρις ενίοτε και εκπληκτικήν βιολογικήν προσαρμοστικότητα.

...Επιπλέον η διαφοροποίησις επεκτείνεται έτι περισσότερον από την διενεργουμένην υπό των ιδίων παραγωγών ενσυνείδητον, ως επί το πολύ, προσπάθειαν επιλογής, η οποία και καταλήγει εις την συχνότεραν εμφάνισιν μορφολογικής και φυσιολογικής ομοιομορφίας των διατηρουμένων, αμιγώς, τύπων.

...Συμπερασματικώς διαπιστούται ότι η καλλιέργεια του φασόλου είναι στενώτατα συνδεδεμένη με την φύσιν και τους κατοίκους της χώρας, ώστε να αποτελεί, τρόπον τινά, και εν συνεχεία πλέγμα, το οποίον περιβάλλει ολόκληρον την Ελλάδα, από παραθαλασσίας ζώνης, μέχρι και εκείνης της Ελάτης, νοτιώτερον εκλεπτύμενον και βορειότερον παχυνόμενον, με χονδρότερος επίσης και κατά τόπους κόμβους σταθερωτέρας παρουσίας.

Κάτωθεν δε τούτου αναβλύζει και μια απίθανος ποικιλία μορφών και τύπων, η οποία εδημιουργήθη, κατά τον μακροχρόνιον συγχρωτισμόν του ευαισθήτου τούτου φυτικού οργανισμού με την Ελληνικήν φύσιν, καθοδηγουμένην και από τους επιδέξιους και εμπείρους χείρας των παραγωγών. Και η οποία αναμένει την στοργικήν συμπράτασιν της Ελληνικής Γεωπονικής Επιστήμης, δια μια προσεκχή συστηματοποίησιν, ανάτασιν και ανθηροτάτην προώθησιν."

Δυστυχώς όμως τόσο για τον ελληνικό φασόλο όσο και για πολλά άλλα φυτικά και ζωικά είδη, η γεωπονική επιστήμη υπηρέτησε τόσο καλά κι αυτή την Πράσινη Επανάσταση, που έκανε μεν τη χώρα αυτάρκη για ένα αριθμό φυτών σημαντικών για την ανθρώπινη και ζωική διατροφή και βιομηχανία - και λίγο αργότερα από το 1960 με πλεονάσματα και εξαγωγές - συνέτεινε όμως στην κυριολεκτική εξαφάνιση των ντόπιων ποικιλιών και στο σημερινό αδιέξοδο της ενεργειακά εξαρτώμενης γεωργίας

Η υποβάθμιση και η εγκατάλειψη των αγροτικών περιοχών επέδρασαν δραματικά στην αρμονική σχέση μεταξύ περιβάλλοντος, παραδοσιακών καλλιεργειών, καλλιεργητικών συστημάτων, συνθηκών, παραδόσεων και πολιτισμού των αγροτικών πληθυσμών. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα όχι μόνο ένας μεγάλος αριθμός ντόπιων ποικιλιών ή μιγμάτων τους να εξαφανιστεί, αλλά προκλήθηκε ανυπολόγιστη ζημιά σε μια εθνική οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική δυναμική ανάπτυξης. Το ίδιο σημαντικό είναι και η απώλεια άγριων ειδών των καλλιεργουμένων φυτών κατά το γρήγορο ρυθμό της γενετικής διάβρωσης.' (Σταυρόπουλος Ν., 'Αναφορά στις δραστηριότητες για το φυτικό γενετικό υλικό στην Ελλάδα, Ελλην. Τράπεζα Γενετικού Υλικού).

Χαρακτηριστικό είναι ότι ενώ το 1951 δεν χρησιμοποιούνται ακόμη καθόλου υβρίδια καλαμποκιού, σήμερα συμβαίνει να μην καλλιεργούνται πουθενά ντόπιες ποικιλίες παρά μόνο υβρίδια. Επίσης χαρακτηριστικό είναι το γεγονός το 1927, η καλλιέργεια του σιταριού να περιλαμβάνει 100% ντόπιες ποικιλίες, το 1969 μόνο 10%, ενώ σήμερα κυριολεκτικά έχει εκτοπιστεί από την καλλιέργεια το σύνολο των παλιών ποικιλιών. Ανάλογες περιπτώσεις αφανισμού ντόπιων αξιόλογων ποικιλιών από τη γεωργία συμβαίνουν στα λαχανικά, δενδρώδη, βιομηχανικά και άλλα φυτά αλλά και σε αυτόχθονες φυλές αγροτικών ζώων, όπως οι βραχυκερατικές αγελάδες, τα ελληνικά άλογα, πρόβατα κ.λ.π. Σχετικά με την κατάσταση που βρίσκονται οι σπάνιες ελληνικές φυλές αγροτικών ζώων δίνονται στοιχεία στον Πίνακα 3.

Σ' ένα άλλο δημοσίευμα της Τράπεζας Γενετικού Υλικού το 1990, με αφορμή την Έξερεύνηση και συλλογή Φυτικού Γενετικού Υλικού στην νήσο Κρήτη, επισημαίνεται ότι:

" Η γενετική διάβρωση στα καλλιεργούμενα είδη είναι πολύ μεγάλη και προχωρεί με ταχύτατο ρυθμό. Όλες οι εντατικές καλλιέργειες χρησιμοποιούν εισαγόμενες βελτιωμένες ποικιλίες ή υβρίδια. Εντόπιες ποικιλίες καλλιεργούνται σήμερα σε μικρή κλί-



Κώστας Κουτής

μακα σε οικογενειακούς λαχανόκηπους σε απομονωμένα χωριά, η δε οριστική τους εκτόπιση από εισαγόμενες ποικιλίες ή υβρίδια και η τελική τους εξαφάνιση είναι θέμα μιας το πολύ δεκαετίας, εκτός αν τύχουν ειδικής μέριμνας και προστασίας.

Η επιβίωση επίσης των εντόπιων ποικιλιών σιτηρών, ακόμη και στη σημερινή μικρή κλίμακα που καλλιεργούνται, είναι αμφίβολη χωρίς παρέμβαση και προστασία. Ακόμη κι αν ορισμένοι παραγωγοί επιθυμούν να καλλιεργούν τέτοιες ποικιλίες, η Κοινοτική Νομοθεσία εμποδίζει την εμπορία ποικιλιών που δεν έχουν Δικαιώματα Δημιουργού (Plant Breeder's Rights), αν προστατευτούν στα πλαίσια σχημάτων προστασίας παραδοσιακών καλλιεργειών κ.λ.π."

Δέκα χρόνια, περίπου, μετά το παραπάνω δημοσίευμα της Τ.Γ.Υ, η κατάσταση του ντόπιου γενετικού υλικού σήμερα στο νησί είναι περίπου όπως την περιγράφει σε ένα οδοιπορικό του ο Π. Σαϊνατούδης (Πελίτι, Κέντρο Διατήρησης και Ανταλλαγής Ντόπιων Σπόρων, 1998) :

" Όταν ρωτούσα στα καφενεία για τις ντόπιες ποικιλίες η απάντηση ήταν :

Ώχ, καπνέμε, τι ψάχνεις, μην ψάχνεις. Εμείς τα χάσαμε αυτά εδώ και χρόνια.'

Όταν επέμενα λίγο στην κουβέντα, όλοι φέρναν στο νού τους μια γιαγιά ή ένα παπού που κρατάει κάποιους σπόρους. Συνήθως, όλοι φέρνουν στο νού τους τα ίδια πρόσωπα Αυτό είναι δείγμα ότι βρήκα τον κατάλληλο άνθρωπο.

....Το 'ασπρόσταρο' και το 'Κουτρουλί' καλλιεργούνται ακόμη, αντίθετα το 'Χελιόσταρο' το βγάλαν από το ανθοδοχείο που το κρατούσαν για να το θυμούνται. Ακόμη βρήκα κάποιους καλλιεργητές που καλλιεργούν ρόβη, ταγί (βρώμη), κριθάρι, φακές, ρεβύθια, κουκιά

Σήμερα, ο κάμπος της Μεσσαράς έχει καλυφτεί από νάυλον (θερμοκήπια ντομάτας). Στο δε οροπέδιο Λασηθίου με τους χιλιάδες ανεμόμυλους, οι αγρότες σταμάτησαν την καλλιέργεια της κόκκινης πατάτας. Ένας από τους τελευταίους καλλιεργητές κόκκινης πατάτας πέθανε πέρυσι. Πάρα πολλοί καλλιεργητές από το οροπέδιο και την υπόλοιπη Κρήτη, ψάχνουν να βρούν ξανά αυτή τη πατάτα, αλλά δεν φαίνεται φως....

Όπου κι αν πήγα στη Κρήτη όλοι μου μίλησαν για ξένες αποστολές (Καναδοί, Ολλανδοί, Γερμανοί, κ.λ.π.) που έρχονται κάθε καλοκαίρι και μαζεύουν σπόρους, βότανα, λουλούδια, σιτάρια και την αυτόχθονη γνώση για τη συλλογή, την καλλιέργεια και το μαγείρεμα των παραδοσιακών ποικιλιών. Βέβαια αν κάποια στιγμή ζητήσουμε κάποιους σπόρους από όλους αυτούς, αμφίβολο είναι αν θα μας δώσουν. Κι αν μας δώσουν θα τους ακριβοπληρώσουμε."

Νομικό πλαίσιο προστασίας της Βιοποικιλότητας στην Ελλάδα

Ο κύριος φορέας για την προστασία της βιοποικιλότητας των γεωργικών ειδών και των φυτογενετικών πόρων της χώρας είναι το



Υπουργείο Γεωργίας. Ως επιστημονικά και τεχνικά όργανα συμβάλλουν σ' αυτό το έργο η Τράπεζα Γενετικού Υλικού (Τ.Γ.Υ.), τα διάφορα ερευνητικά ιδρύματά του, οι ειδικές Πανεπιστημιακές έδρες και άλλες αρμόδιες κεντρικές και περιφερειακές υπηρεσίες του. Σε θέματα που αφορούν την γενικότερη προστασία του φυσικού περιβάλλοντος και των αυτοφυών συγγενών φυτικών ειδών, συναρμόδιο επίσης είναι και το Υ.ΠΕ.ΧΩ.Δ.Ε.

Σημαντικό βήμα για την οργάνωση των σχετικών δραστηριοτήτων στη ελληνική επικράτεια αποτέλεσε η θέσπιση του 'Εθνικού Συστήματος Προστασίας των Φυτογενετικών Πόρων της Χώρας', με το Π.Δ. αρ.80/1990, υπό την αιγίδα των Δ/νσεων Έρευνας και Προστασίας Περιβάλλοντος του Υπουργείου Γεωργίας, με εκτελεστικό και συντονιστικό όργανο την Τ.Γ.Υ.

Η Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού ιδρύθηκε το 1981 με τη βοήθεια του F.A.O. με σκοπό την έγκαιρη συλλογή και αποτελεσματική προστασία των φυτογενετικών πόρων και της γεωργικής βιοποικιλότητας της χώρας. Η Τ.Γ.Υ. στη διαδρομή των ετών από την ίδρυσή της συγκέντρωσε με σειρά εξερευνητικών αποστολών και διατηρεί στις εγκαταστάσεις της ή σε φυτείες υπαίθρου αρμοδίων ιδρυμάτων 7.220 δείγματα σπόρων ή κλωνικού πολ/κού υλικού. Το υλικό αυτό ανήκει σε 66 γένη ή 169 είδη καλλιεργούμενων φυτών ή άγριων συγγενών ειδών. Παράλληλα έχει επισημάνει αρκετές περιοχές με μεγάλο γενετικό πλούτο αυτοφυών ειδών για Επί Τόπου (In Situ) Προστασία, ή καλλιεγούμενων παραδοσιακών ποικιλιών για Προστασία στον Αγρό (On Farm).

Ανάλογες συλλογές έχει το Ινστιτούτο Οπωροφόρων στη Νάουσα (176 κλώνους *Prunus* spp), το Ινστιτούτο Αμπέλου στη Αθήνα (567 κλώνους αμπελιού), το Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Μακεδονίας Θράκης, το Ινστιτούτο Κτηνοτροφικών Φυτών και Βοσκών της Λάρισας, το Ινστιτούτο Υποτροπικών Φυτών και Ελαιάς Χανίων κ.ά.

Σε ό,τι αφορά στο ζωικό γενετικό υλικό, διάφορα Κέντρα Γενετικής Βελτίωσης Ζώων της χώρας διατηρούν εγχώριες φυλές και είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση, πιστοποίηση και τήρηση των γενεαλογικών βιβλίων κάθε φυλής.

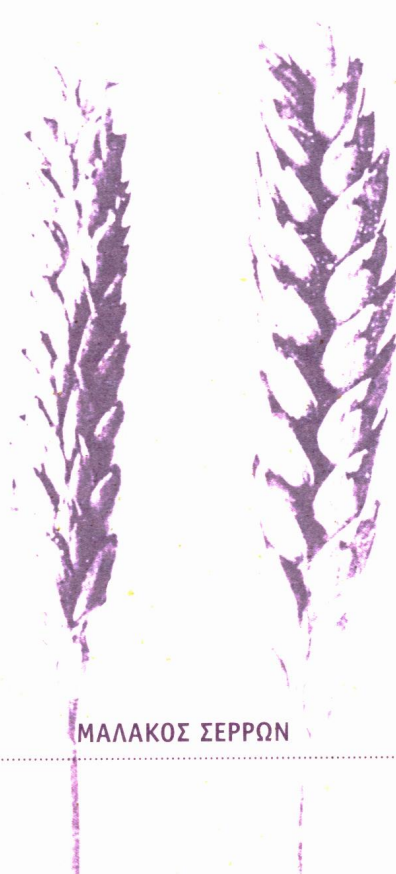
Σπάνιες φυλές κατά είδος αγροτικού ζώου και κατάσταση διατήρησης

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΥΛΩΝ

ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ	ΥΠΟ ΕΞΑΦΑΝΙΣΗ	ΕΠΙΣΦΑΛΗΣ	ΕΥΑΙΣΘΗΤΗ
ΒΟΟΕΙΔΗ	ΤΗΝΟΥ, ΚΕΑΣ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ, ΣΥΚΙΑΣ		ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΠΡΟΒΑΤΑ	ΚΑΤΑΦΥΓΙΟΥ ΡΟΥΜΛΟΥΓΙΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΙΚΑΡΙΑΣ, ΛΕΥΚΙΜΗΣ	ΖΑΚΥΝΘΟΥ ΦΛΩΡΙΝΑΣ ΠΕΛΑΓΟΝΙΑΣ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΙΚΟ	ΣΚΟΠΕΛΟΥ ΚΥΜΗΣ ΧΙΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΔΡΑΜΑΣ ΘΡΑΚΗΣ ΚΑΛΑΡΡΥΤΙΚΟ ΠΗΛΙΟΡΕΪΚΟ
ΑΙΓΕΣ	ΚΑΤΣΙΚΑ, ΑΡΓΟΥΣ		ΣΚΟΠΕΛΟΥ
ΒΟΥΒΑΛΟΙ		ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΒΟΥΒΑΛΟΣ	
ΙΠΠΟΕΙΔΗ	ΑΝΔΡΑΒΙΔΑΣ, ΠΗΝΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ	ΠΟΝΥ ΣΚΥΡΟΥ ΠΙΝΔΟΥ ΜΕΣΣΑΡΑΣ	



ΚΑΝΒΕΡΑ



ΜΑΛΑΚΟΣ ΣΕΡΡΩΝ



ΣΙΟΥΤΑΡΚΑ

Ζωοτροφία :

Γιάννης Παζάρας

Απόψεις πάνω στις ανάγκες μιας Φυσικής κοινωνίας

Αφορμή για τις παρακάτω σκέψεις στάθηκε η -όχι για πρώτη φορά- συζήτηση που έγινε στα πλαίσια της τελευταίας Πανελλαδικής Γιορτής Οικολογικής Γεωργίας & Χειροτεχνίας για συμμετοχή ή όχι ζωοκομικών προϊόντων σ' αυτές τις γιορτές.

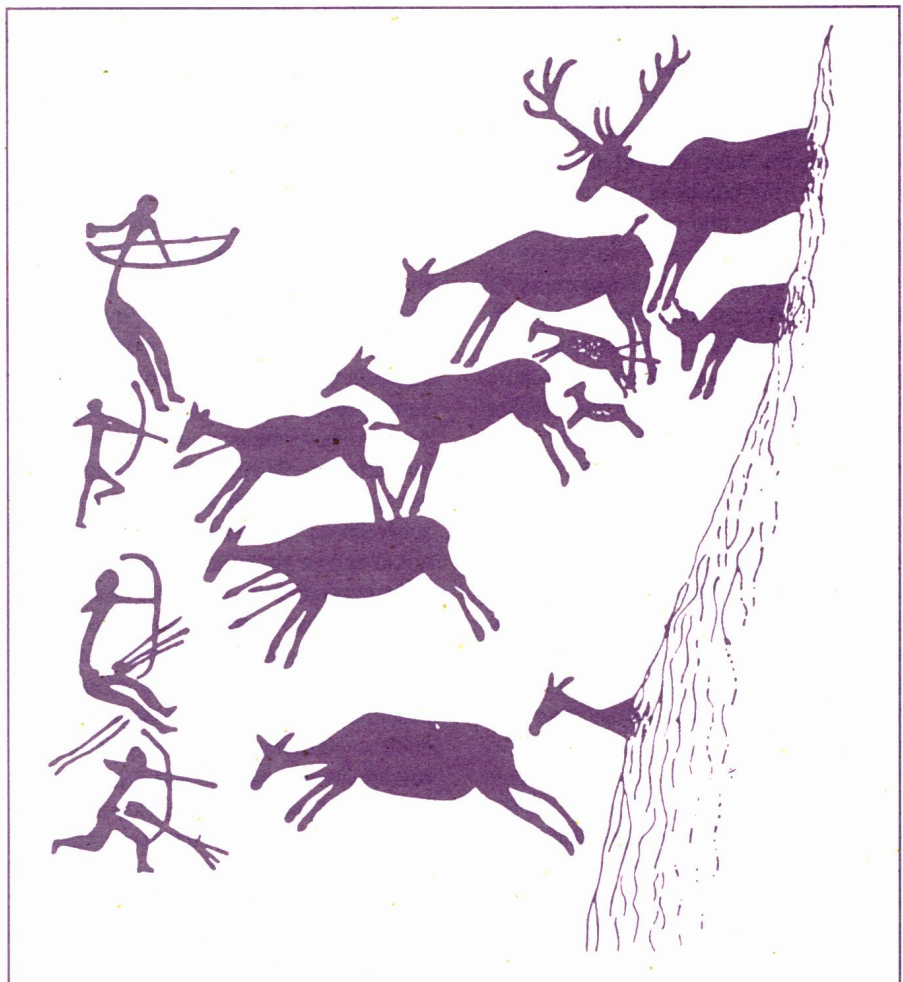
Το ζήτημα αναδείχθηκε σε κυρίαρχο και κατά τη γνώμη μου ξεπέρασε κατά πολύ την "υγιεινή", "ηθική" ή "περιβαλλοντική" προσέγγιση και ανέδειξε προβλήματα ουσίας και φυσιολογίας του χωρου. Θα προσπαθήσω να δω το θέμα εξίσου σφαιρικά, αν και αναπόφευκτα υποκειμενικά. Κατά συνέπεια δεν υποδεικνύονται επιλογές σε τρίτους, αλλά ξεκαθαρίζονται οι δικές μου θέσεις πάνω στο συγκεκριμένο ζήτημα και όπως αυτές διαμορφώνονται απο το άμεσο ηθικό και λειτουργικό περιβάλλον στο οποίο ζούμε - ή έστω στο οποίο ορισμένοι από εμάς θα θέλαμε να ζούμε!

Προσπάθησα να ισοροπήσω ανάμεσα σε έγκυρες, κατά τη γνώμη μου, ιστορικά και επιστημονικά, θέσεις και αντιθέσεις, ανάμεσα σε υπερβολές και φανατισμούς, ανάμεσα σε καταγεγραμμένες πρωτό-γονες/φυσικές συμπεριφορές και επιβαλλόμενα πρότυπα, ανάμεσα σε λογική και συναίσθημα. Κατά πάσα πιθανότητα είναι αδύνατο να εμφανιστεί ολοκληρωμένο και αξιόπιστο ένα τέτοιο εγχείρημα. Θεωρώ όμως σαν πιο σημαντικό ότι μ' αυτή την αφορμή θα φανεί και θα τεθεί σε κρίση η γενικότερη ηθική και απροκατάληπτη στάση του χώρου, που σαφώς αντανακλά το περιεχόμενο και το μήνυμα όχι μόνο αυτών των γιορτών, αλλά το περιεχόμενο και το μήνυμα αυτού που εμείς αποκαλούμε οικολογική γεωργία : "ένα ολιστικό σύστημα παραγωγής αξιών μέσα από τη συμβίωση Φύσης - Ανθρώπου και Ανθρώπου - Ανθρώπου."

Τι προηγήθηκε αυτής, και άλλων αντίστοιχων, συζητήσεων (η Φύση του ΑΝΘΡΩΠΟΥ-ΖΩΟΥ)

Πολύ πριν από την καταγεγραμμένη ιστορία έμαθε ο άνθρωπος να στηρίζεται στα ζώα για την ικανοποίηση πολλών αναγκών του -τροφή, ντύσιμο, προστασία, ενέργεια/μεταφορές. Οι πρωτόγονοι άνθρωποι βασίστηκαν αρχικά σε άγρια ζώα που συλλαμβάνανε. Η πρώτη φάση της Ανθρωποότητας, όπως φαίνεται από τα υπάρχοντα στοιχεία, ήταν καθαρά κυνηγετική και σύμφωνα με την κατάταξη που προτείνουν οι Ανθρωπολόγοι ονομάζεται Νεο-Παλαιολιθική.

Χρονικά, αυτή η φάση συμπίπτει με το τέλος της Εποχής των Παγετώνων (περίπου 40.000 χρόνια πριν) και την εμφάνιση του Ανθρώπου του έμφρονος (Homo sapiens). Η αρχή αυτής της περιόδου, η Νεο-παλαιολιθική Εποχή, σημαδεύει το ξεκίνημα της επιτάχυνσης στην πολιτιστική ανάπτυξη της ανθρωπότητας, που εξακολούθησε χωρίς διακοπή από τότε μέχρι σήμερα. Αργότερα, νέα απρόοπτη επιτάχυνση θα προκαλέσει η υιοθέτηση της γεωργίας και η δημιουργία σταθερών οικισμών. Φαίνεται πιθανό ότι τη σφοδρή αυτή ώθηση την προκάλεσε η ταχύτητα με την οποία αναπτύχθηκαν ανάμεσα στους κυνηγούς της Παλαιολιθικής Εποχής οι δυνατότητες της έναρθρης συνεννόησης. Η επιτάχυνση της πρόοδου γίνεται ολο-



Έργο ζωγραφικής σε βραχώδες καταφύγιο της ανατολικής Ισπανίας. Κυνηγετική σκηνή. (Κουέβα δε λος Καμπάλος Αλμποκάσερ Κοστελιόν,-κατά J.G.D. Clark)

φάνερη στην ανάπτυξη των κάθε είδους εξειδικευμένων εργαλείων, που χρησιμεύουν στους ιδιαίτερους σκοπούς των κυνηγών, των ψαράδων, των λαξευτών κοκκάλων και των ξυλουργών. Ταυτόχρονα τα ευρήματα δείχνουν την ανάπτυξη μιας λαμπρής "οπτικής" τέχνης από τις απλές γραμμές ως την αναπαράσταση ζώων ή σκηνών, δείχνοντας πως θα υπήρχαν ασφαλώς έντονες εκδηλώσεις της φαντασίας. Όπως είχαν μάθει να ζωγραφίζουν, να λαξεύουν και να σκαλίζουν οι ευφυέστατοι αυτοί κυνηγετικοί λαοί, παρόμοια θα είχαν φθάσει σε εντελώς νέα ύψη έκφρασης της φαντασίας με τον χορό και με την ποίηση ("Η προϊστορία και οι αρχές του πολιτισμού" Τζακέτα Χόουκς, από : Ιστορία της Ανθρωπότητας, UNESCO, 1970)

Παράλληλα η εξαφάνιση ορισμένων ειδών ζώων εκείνης της περιόδου θεωρείται ότι οφείλεται στον άνθρωπο. Οι παλαιολιθικοί μας πρόγονοι είχαν γίνει σπουδαίοι κυνηγοί και τα όπλα, οι παγίδες και οι οργανωμένες κυνηγετικές εκστρατείες τους ήταν ήδη πολύ πιο επικίνδυνες και θανατηφόρες από τα φυσικά όπλα των ζώων.

"Μερικές" χιλιάδες χρόνια αργότερα, το φυσικό πλαίσιο της εύκρατης ζώνης αναστατώθηκε ριζικά από τον άνθρωπο. Μεγάλο μέρος από τους χλοερούς λειμώνες, που ήταν άλλοτε βιότοπος για μεγάλες αγέλες αγρίων αλόγων και μυρκαστικών, παραδόθηκε στο σιτάρι, ενώ τα φυλλοβόλα δάση, όπου ο αγριόχοιρος βρισκόταν στο στοιχείο του, ξεκαθαρίστηκαν και αφιερώθηκαν στη γεωργία και στην κτηνοτροφία -βοσκή για αμέτρητα κοπάδια βοοειδών και αιγοπροβάτων, που οι πρόγονοι τους ήταν ιθαγενείς των λειμώνων. Είχαμε μπει στην εποχή της ανατροπής των φυσικών οικοσυστημάτων από τον άνθρωπο.

Όλες οι πηγές υποδεικνύουν την μεγάλη εξάρτηση του ανθρώπου (ως ολοκληρωμένου και καλά διακριτού από τους κοντινότερους βιολογικά ανθρωποειδείς συγγενείς του) από τα ζώα στα πρώτα του βήματα πάνω στη γη. Ένα από τα παλαιότερα ευρήματα είναι ο "Άνθρωπος του Ολντουβάν" που βρέθηκε το 1959 στο ομώνυμο φαράγγι της Ταγκανίκας. Το γεω-

λογικό στρώμα στο οποίο βρέθηκε χρονολογήθηκε στις αρχές του Μέσου Πλειστόκαινου (500.000 τουλάχιστον χρόνια πριν). Κοντά στα οστά του βρέθηκαν εργαλεία από κατεργασμένες κροκάλες, καθώς και πέτρινες σχίζες που είχαν μείνει από την κατεργασία τους, μαζί με ένα λίθινο σφυρί και με λείψανα τροφών, ανάμεσα στα οποία διακρίνονταν οστά από πουλιά, βατράχους, ψάρια, σαύρες, αρουραίους και ποντικούς και από νεαρά άτομα μερικών μεγάλων θηλαστικών που ζούσαν στην περιοχή την εποχή εκείνη -όπως χοίροι, πρόβατα, βόδια, και καμηλοπαρδάλεις.

Βέλη του πολιτισμού του Κλόβις (10.000 περίπου χρόνια π.Χ.) μαζί με λείψανα από μαμούθ έχουν βρεθεί σε αρκετές προϊστορικές τοποθεσίες της Αριζόνα, του Νέου Μεξικού και του Τέξας, ενώ τα βρίσκουμε επίσης στο Βόρειο Μεξικό, τη Γουατεμάλα και την Κостаρίκα.

Τα παλαιότερα λείψανα πραγματικά ανθρώπινων κτισμάτων χρονολογούνται από τους νεοπαλαιολιθικούς χρόνους και βρέθηκαν στην Τσεχοσλοβακία, τη νότια Ρωσία και τη Σιβηρία. Όλα ανήκουν, όπως φαίνεται σε κυνηγούς μαμούθ, ο τρόπος της ζωής των οποίων ήταν εξαιρετικά ειδικευμένος και ανάγκαζε τους ανθρώπους να ζουν σε περιοχές χωρίς σπήλαια, ακόμα και κατά τη χειμερινή εποχή. Μια ομάδα από τρεις καλύβες, σε απόσταση λίγων εκατοντάδων μέτρων η μια από την άλλη, βρίσκεται στο Βεστονίτσε, στις χαμηλότερες πλαγιές των λόφων Παυλφ της Τσεχοσλοβακίας, τοποθεσία περιφημη από πολλά χρόνια για τα οστά μαμούθ και για τα παλαιολιθικά γλυπτά και ειδώλια της.

Ένας μεγάλος σωρός από μαγειρικά υπολείμματα ανακαλύφθηκε δίπλα στο ποτάμι που κυλά κοντά στη μια καλύβα. Το μέρος αυτό ήταν ίσως άλλοτε βάλτος, όπου οι κάτοικοι του σπιτιού πετούσαν και άφηναν να ταφούν μέσα στην αργιλώδη λάσπη τα κόκαλα από τα μαμούθ, τους τάρανδους, τα άλογα, τις αλεπούδες και τους λύκους που σκότωναν και έτρωγαν. Κοντά στην καλύβα βρέθηκε επίσης το μνήμα μιας σαραντάχρονης περίπου γυναίκας, θαμμένης με τον τρόπο που άρμοζε στη σύζυγο ενός κυνηγού μαμούθ. Την είχαν αποθέσει σ' ένα ρηχό λάκκο, που τον έραναν με κόκκινη χώρα. Δίπλα στο

λείψανο της είχαν τοποθετήσει διάφορα εργαλεία και όλα μαζί τα είχαν σκεπάσει με μεγάλες κοκκάλινες πλάκες από ωμόπλάτες μαμούθ.

Σύμφωνα με τον R. Lee (κατά J.R. Harlan, 1968), "παρά το άγριο περιβάλλον στο οποίο ζούσαν αυτοί οι άνθρωποι δούλευαν 2 1/2 μέρες την εβδομάδα αφιερώνοντας από 12 ως 19 ώρες την εβδομάδα, για την προμήθεια τροφής. Ούτε ο γεωργικός ούτε ο βιομηχανικός άνθρωπος έχει δει οτιδήποτε σχετικό με τον χρόνο ανάπαυσης των κυνηγών και συλλεκτών". Τα φυτικά τρόφιμα τους προμήθευαν σε ημερήσια βάση το 67% των θερμίδων και το 58,6% της πρωτεΐνης, η ημερήσια κατανάλωση της οποίας ανερχόταν σε 93,1 γραμμάρια. Το κρέας τους προμήθευε ημερήσια τα 33% των θερμίδων, ανερχόμενες συνολικά σε 2.140 κατ' άτομο και 34,5 γραμ. πρωτεΐνης.

"Πολιτισμένος" Άνθρωπος -παρατηρούν οι R. Lee και I.De Vore- υπήρξε πάνω στη γη για 2.000.000 χρόνια περίπου. Κατά την περίοδο αυτή έζησε σαν κυνηγός/συλλέκτης για 99% του χρόνου και περισσότερο. Μόνο κατά τα τελευταία 10.000 χρόνια άρχισε ο άνθρωπος να εξημερώνει φυτά και ζώα, να χρησιμοποιεί μέταλλα και να χρησιμοποιεί πηγές ενέργειας διαφορετικές από το σώμα του ... Από τους υπολογιζόμενους 80.000.000 ανθρώπους -1975- που έχουν ζήσει πάνω στη γη, ένα μεγάλο ποσοστό χρόνου, περισσότερο από το 90%, έζησαν σαν κυνηγοί και συλλέκτες, ένα 6% έζησαν από τη γεωργία και τα υπόλοιπα λίγα εκατοστά (4%) έζησαν στις βιομηχανικές κοινωνίες."

Αρκετά πρόσφατα λοιπόν έγινε το σπουδαίο βήμα του ανθρώπου, με το πέρασμα του από τη ζωή του συλλέκτη της τροφής του στη ζωή του παραγωγού της. Επίκεντρο αυτής της αλλαγής ήταν η περιοχή που περιβάλλεται από το ανατολικό τμήμα της Μεσογείου, τον Εύξεινο Πόντο, την Κασπία και τον Περσικό Κόλπο. Εδώ μπήκαν οι βάσεις του λεγόμενου "αστικού" πολιτισμού. Ανάμεσα σ' αυτούς τους πολιτισμούς ξεχωρίζει ο νατούφιος πολιτισμός της Παλαιστίνης για την ιδιαίτερη ιστορική σημασία του.

Πρόκειται για ένα πολιτισμό, που οι δημιουργοί του φαίνεται να είχαν το ένα πόδι στον παλιό κυνηγετικό κόσμο της μεσολιθικής εποχής και το άλλο στη νέα, τη γεωργική ζωή. Ενώ τα μόνα ευρήματα που σχετιζόταν με την εξασφάλιση της τροφής ήταν μέχρι αυτή τη χρονική στιγμή αιχμές βελών και ακοντίων, τώρα εμφανίστηκαν τα πρώτα δρεπάνια -πραγματικά δρεπάνια απο πυριτόλιθο με το γυάλισμα της κοφτερής ακμής τους να διακρίνεται θαυμάσια μέχρι σήμερα. Ο τρόπος ζωής των Νατούφίων, που διατηρούσε ακόμα την εξάρτηση από το κυνήγι, αλλά ενισχυόταν και από τη σοδεία των σιτηρών, αντιπροσωπεύει την μεταβατική περίοδο ανάμεσα στις δυο εποχές, τη Μεσολιθική και τη Νεολιθική. Έτσι οι άνθρωποι αυτοί, μερικοί από τους οποίους βρέθηκαν θαμένοι στους πρόποδες του Καρμηλίου Όρους, φαίνεται ότι αποτελούν τα πρόσωπα που κλείνουν την ιστορία των εκατομμυρίων ετών, κατά την διάρκεια των οποίων όλη η ανθρωπότητα γνώρισε μόνο την κυνηγετική ζωή σ' ένα περιβάλλον που βρισκόταν παντού σε άγρια κατάσταση.

Το Πρώτο Βήμα.

Σταδιακά, ορισμένα είδη ζώων μετατράπηκαν σε οικόσιτα, καθώς η κοινωνία έκανε το πέρασμα από το κυνήγι στη βόσκηση και τη γεωργία. Πιστεύεται ότι στην Ασία, Ευρώπη και Αφρική, Βουβάλια, πρόβατα, κατσίκες και γουρουνία προσαρμόστηκαν στην οικόσιτη ζωή 7.000 με 10.000 χρόνια πριν. Η εκτροφή κατσικιών και προβάτων προηγήθηκε της πλήρους ανάπτυξης της γεωργίας.

Αν και η προέλευση μας θεωρείται ότι είναι Αφρικανική σήμερα δεν τρεφόμαστε πλέον όπως τρέφονταν οι Αφρικανοί συλλέκτες/κυνηγοί. Τα μεγάλα ζώα είχαν ενστικτωδώς έναν υγιή φόβο απέναντι στους ανθρώπους και είχαν την τάση να εξαφανίζονται στο βάθος του ορίζοντα μόλις τον αντιλαμβάνονταν. Σαν αποτέλεσμα "κρέας" για τους μακρινούς προγόνους μας ήταν οτιδήποτε κινούνταν - πουλιά, τρωκτικά, ερπετά, χελώνες, κάμπιες και ζώα όλων των ειδών. Το κυνήγι των μεγάλων ζώων πρόσφερε κύρος στον κυνηγό -και κατά συνέπεια είχε ενδιαφέρον μόνο για τα αρσενικά μέλη της φυλής-

αλλά απαιτούσε πολύ χρόνο. Μόλις σκοτώνονταν ένα μεγάλο ζώο το σφάγιο θεωρούνταν - και θεωρείται ακόμα από τις σημερινές κυνηγετικές/συλλεκτικές κοινωνίες -σαν μια πολύτιμη και πολύμορφη πηγή. Τα εσωτερικά όργανα και ιδιαίτερα το συκώτι, είχαν τη μεγαλύτερη αξία (αν προσέξουμε στα διάφορα ντοκυμαντέρ από που αρχίζει την κατανάλωση του θηράματός του ένα σαρκοφάγο, καταλαβαίνουμε ότι αυτή η γνώση δεν ήταν κατακτηση μόνο της ανθρώπινης εμπειρίας ...!). Τα περισσότερα επιθυμητά και ευκολότερο να μεταφερθούν μυώδη κομμάτια ακολουθούσαν στην σειρά προτίμησης, ενώ τα πιο άκαμπτα και οστεώδη (τα κόκκαλα είναι πολύ βαριά στη μεταφορά) ήταν τελευταία. Στο μεγαλύτερο λοιπόν μέρος της εξελικτικής μας διαδικασίας είναι πολύ πιθανό "κρέας" να σημαίνει μικρά ζώα, πουλιά, κάμπιες και μικρό ποσοστό γευμάτων προερχόμενων από άγρια ζώα και αντίστοιχων με αυτό που σήμερα θα αποκαλούσαμε "μοσχαρίσια μπριζόλα".

Τα πολύ λεπτά κόκκαλα των βατράχων και τρωκτικών, ερπετών και άλλων μικρών ζώων κατά πάσα πιθανότητα τρώγονταν - ιδιαίτερα δε τα πλευρά. Πιθανότατα λοιπόν οι πρόγονοι μας προσλάμβαναν πολύ περισσότερο ασβέστιο και φώσφορο απ' ό,τι παίρνουμε σήμερα εμείς, ιδιαίτερα αν συνυπολογιστεί και το ασβέστιο των σπόρων.

Σε παγκόσμια έκταση, τα ζώα έχουν παραινεί βασικό συστατικό της γεωργίας και τα συναντάμε σε κάθε σχεδόν μικρό αγρόκτημα των τροπικών (περιοχές που θεωρείται ότι διασώζουν παλαιότερα μοντέλλα αγροτικής ζωής). Κάτι που θα έπρεπε να προσέξουμε είναι, ότι ενώ στις αναπτυσσόμενες χώρες -παλιό μοντέλο- η ζωική πρωτεΐνη αντιπροσωπεύει το 20% της πρωτεΐνης της ανθρώπινης διατροφής, στις βιομηχανοποιημένες αντιπροσωπεύει το 60% -και αυτό δεν φαίνεται να είναι θέμα μόνο "ανέχειας" των "απολίτιστων" κοινωνιών, αλλά συνειδητής επιλογής.

Μεταξύ των πολλών ζωικών ειδών, τα μυρμηκαστικά έχουν παγκοσμίως ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο. Έχουν την ικανότητα να

μετατρέπουν χαμηλής διατροφικής ποιότητας τροφές, όπως τα διάφορα φυτικά υπολείματα και υποπροϊόντα της επεξεργασίας γεωργικών προϊόντων, καθώς και την παραγωγή φυσικών λειμώνων σε υψηλής ποιότητας ανθρώπινα τρόφιμα. Οι αγελάδες και τα βουβάλια είναι σημαντικές πηγές ενέργειας για ένα αγρόκτημα. Υπολογίζεται ότι στις αναπτυσσόμενες χώρες συνολικά τα ζώα χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια της μισής καλλιεργούμενης έκτασης ενώ τα 3/4 της συνολικής ζωϊκής ενέργειας παράγεται από αγελάδες και βουβάλια. Η κοπριά τους δεν είναι κατάρρα, όπως συμβαίνει στις "πολιτισμένες" χώρες (υποβάθμιση περιβάλλοντος, ρύπανση, μόλυνση, νιτρικά στα νερά) αλλά ευλογία (πολύτιμο πολυδύναμο και ισοροπημένο φυσικό λίπασμα, ενεργοποιητής της βιολογικής δραστηριότητας του εδάφους και πολύ καλή πρώτη ύλη για παραγωγή ενέργειας - βιοαέριο). Διάφορες αγροτοδοσικές τεχνικές υπόσχονται πολλά στην εκτροφή των ζώων, με παράλληλη αγροτική παραγωγή χωρίς τα προβλήματα που δημιουργεί η σύγχρονη κτηνοτροφία.

Ανακεφαλαιώνοντας λοιπόν, η διαίτα που ευνόησε την εξελικτική διαδικασία του ανθρώπου χαρακτηρίστηκε από ανεπεξέργαστα -ωμά- ή πολύ λίγο επεξεργασμένα σφαγία μικρών ζώων, σπόρους, ρίζες και κονδύλους, ψάρια και καρπούς.

Ο άνθρωπος -και τα κοντινά ξαδέλφια του- εξελίχθηκε μέσα σ' αυτό το διατροφικό περιβάλλον και αυτό το διατροφικό περιβάλλον διαμόρφωσε και τις λειτουργίες του σώματός μας. Είναι χαρακτηριστική η προσαρμογή του μήκους του λεπτού και παχέως αντίστοιχα εντέρου των διαφόρων ειδών ζώων στο είδος της διατροφής τους. Έτσι, από τα χορτοφάγα με ενδιάμεσα τα παμφάγα και προς τα σαρκοφάγα το μήκος του εντέρου μειώνεται :

- **Λεπτό έντερο βοοειδών 40 μέτρα, παχύ 10-11**

- **Λεπτό έντερο μικρών μυρμηκαστικών 28, παχύ 6-7**

- **Λεπτό έντερο αλόγου 22**

- **Λεπτό έντερο χοίρου 15-20, παχύ 5**

- **Λεπτό έντερο ανθρώπου 6-7, παχύ 1,5**

- **Λεπτό έντερο σκύλου 3-4, παχύ 0,6-0,7.**
(Συγκριτική Ανατομική Κατοικιδίων Θηλαστικών : Σ. Μιχαήλ)

Παλαιολιθική σπηλαια ζωγραφική. Αγελάδα και άλογα (Λασκό Γαλλίας).



Άλλη εξελικτική προσαρμογή του ανθρώπου στη μικτή διατροφή είναι η ύπαρξη της ελαστάσης -ενός υψηλά εξειδικευμένου ενζύμου που παράγεται στο πάγκρεας και χωνεύει τις ίνες της ελαστίνης που υπάρχει στο κρέας. Η εξελικτική υποβάθμιση της λειτουργίας του τυφλού εντέρου - ιδιαίτερα αναπτυγμένου στα καθαρά φυτοφάγα ζώα- και η υποτυπώδης παρουσία του -εξελικτικό υπόλειμα- ως σκληροκοιδή απόφωση δείχνει ότι το ανθρώπινο είδος εξελίχθηκε επί πολλές χιλιάδες χρόνια με γνώμονα την κρεοφαγία. Η διατροφικά ιδιαίτερη -σε σχέση με τα καθαρά φυτοφάγα- φυσιολογική διαμόρφωση του ανθρώπου φαίνεται και από πολλά άλλα χαρακτηριστικά, όπως η ύπαρξη υποδοχέων σιδήρου της αιμογλοβίνης στον πεπτικό σωλήνα και άρα η δυνατότητα αξιοποίησης του κρέατος, η ταχύτητα σύνθεσης της ταυρίνης στον άνθρωπο σε σχέση με τα φυτοφάγα ζώα, ο ρυθμός μετατροπής της Βήτα-καροτίνης σε βιταμίνη Α κ.λ.π.

Το σώμα μας λοιπόν βαθεία ριζωμένο στις απαρχές του ανθρώπινου είδους έχει "σφραγιστεί" από τις συνθήκες που το δημιουργήσαν και που του έδωσαν τη δυνατότητα να υπάρχει μέχρι σήμερα. Για να συνεχιστεί αυτή η ανθρώπινη κληρονομιά δεν χρειάζεται να μιλάμε και να ιδεολογούμε, αλλά πρωταρχικά να μένουμε σε ισοροπία με τη Φύση. Οι διάφορες θεωρίες που παραγνωρίζουν την Φυσική πραγματικότητα στο όνομα της δημιουργίας μιας άλλης -περισσότερο ίσως πολιτικά ορθής και "φιλεύσπλαχνης", παράγουν ισχυρισμούς που συνήθως επαληθεύονται μόνο από την ανάγκη που έχουμε να πιστεύουμε σ' αυτούς και μας απομακρύνουν ακόμα περισσότερο από τις λίγες (έτσι κι αλλιώς) πιθανότητες συμφιλίωσης με την πραγματική μας θέση μέσα στο οικοσύστημα.

Τρώγαμε λοιπόν ο,τιδήποτε υπήρχε στο περιβάλλον στο οποίο ζούσαμε, αν και επιθυμητές τροφές όπως το κρέας δεν ήταν πάντα διαθέσιμες και κάποιοι πολύ επιθυμητοί σπόροι απαιτούσαν πολύ χρόνο να προετοιμαστούν για κατανάλωση. Ο χρόνος που χρειαζόταν από την συλλογή

μέχρι την κατανάλωση ήταν σχεδόν μηδενικός, και το εύρος των φυτών και ζώων που καταναλώνονταν ήταν πολύ μεγαλύτερο από το σημερινό. Οι κυνηγοί/συλλέκτες ήταν πολύ εξοικειωμένοι με τα φυτά του χώρου τους. Είχαν "απέραντη και ακριβή γνώση των φυτών που τους περιέβαλλαν και των χρήσεων τους για τροφή, φάρμακα και δηλητήρια. Πενήντα τέτοια είδη είναι γνωστά στους Βουσμάνους στην έρημο Καλαχάρι" (Darlington, C.D., *The Evolution of Man and Society*, 1969.). Οι αυτόχθονες της Β. Αμερικής, σύμφωνα με τις διαπιστώσεις του E. Vanovsky (1936) χρησιμοποιούσαν 1.112 είδη που ανήκαν "σε 444 γένη, υπαγόμενα σε 120 οικογένειες" (Δρ. Δ.Α. Πάνου, *Ο Πράσινος Εθνικός Φυτοτεχνικός Χρυσός*, 1982). Ο C. Jardin (1967), (Harlan, J.R., *Crops and Man- American Society of Agronomy Crops Science*, 1975) συνέταξε κατάλογο των φυτών που είχαν χρησιμοποιηθεί σαν τροφή στην Αφρική. Περιλαμβάνονται περισσότερα από: "1.410 υποείδη" που τα αποτελούν: 60 υποείδη αγροστωδών, 50 υποείδη ψυχανθών, 90 υποείδη ριζωδών και κονδυλωδών φυτών, 60 υποείδη ελαιούχων και 600 υποείδη λαχανικών, αρωματικών και καρυκευματικών φυτών".

Οι σημερινές διατροφικές οδηγίες βασίζονται ιστορικά στην πρόσληψη βιταμινών και ανόργανων, που είναι επαρκή στην πρόληψη της γένεσης άμεσων και εμφάνων προφανών τροφοπενιών. Σήμερα αρχίζουν να αναγνωρίζονται χρονικές περιόδοι στη ζωή του ανθρώπου με υψηλές απαιτήσεις σε ανόργανα και βιταμίνες, αλλά όχι και η επίδραση των αναγκών σε βιταμίνες υπό συνθήκες στρες. Οι διατροφικές κατευθύνσεις δεν βασίζονται στα "κανονικά" επίπεδα βιταμινών και ανόργανων αλάτων, τον τύπο και τη σύνθεση των λιπαρών των πρωτόγονων τροφών που κυνηγούσαμε και συλλέγαμε από την άγρια Φύση. Το εύρος των φυσικών τροφίμων έχει σήμερα συρρικνωθεί απελπιστικά και εμείς οδηγούμαστε στο να αποφεύγουμε τα πλέον θρεπτικά μέρη των σφαγίων απ' αυτά έστω που είναι διαθέσιμα. Μερικά από τα πιο καλά τρόφιμα όπως τα ψάρια και τα εντόσθια των ζώων έχουν ρυπανθεί με βαριά μέταλλα και υπολείμματα

χημικών ουσιών που απελευθερώνουμε στο περιβάλλον. Μια αρκετά φυσική διαιτα μπορεί, με αρκετή είναι αλήθεια προσπάθεια, να επιτευχθεί ακόμα και σήμερα, αλλά χρειάζεται να υπάρχει δυνατότητα επιλογής, κοστίζει περισσότερο -ακόμα και αν αποκλειστούν τα τερτίπια της συμβατικής αγοράς και του μάρκετινγκ- είναι πιο χρονοβόρα σε σχέση μ' αυτό που έχουμε συνθίσει -και άρα, προϋποθέτει αλλαγές στον τρόπο ζωής- και το πιο σημαντικό πρέπει να καταφέρεις να πείσεις για την -όχι απλά διατροφική- αξία ενός τέτοιου εγχειρήματος τα παιδιά σου, που είναι σχεδόν σίγουρο ότι δεν έχουν την παραμικρή ιδέα με ποιές και χάρη σε ποιές τροφές εξελίχθηκε το παμφάγο Ζώο-Άνθρωπος.

Τι ακολούθησε (και πως παρενέβη ο άνθρωπος στη Φυσική Ιστορία)

Σήμερα, "κρέας" για μάς σημαίνει στην ουσία τέσσερα -βιομηχανοποιημένα λίγο ή πολύ - ζώα:

Αγελάδα, πρόβατο/κατσίκια, γουρούνι, κοτόπουλο. Οι περισσότεροι από εμάς σπάνια θα φάνε άλλο είδος ζώου σε όλη τη διάρκεια της ζωής τους και μάλλον δεν θα φάνε ποτέ ερπετά, βατράχια, καμπίες, τρωκτικά, φίδια, χελώνες ή άλλα μικρά ζώα που ήταν η κανονική ημερήσια διατροφή του είδους μας σε όλη την εξελικτική διαδικασία μας μέχρι σήμερα.

Τώρα, η λέξη "κρέας" έχει καταλήξει να σημαίνει "ψαχνό" και μάλιστα να στηρίζεται με κοινωνικές προλήψεις και συμπλέγματα μια και: "το φιλέτο καταναλώνεται από άτομα της υψηλής κοινωνίας". Το "ψαχνό" όμως από μόνο του μπορεί να αυξήσει τα επίπεδα ενός αιμοξέος στο αίμα που λέγεται ομοκυστείνη. Υψηλά επίπεδα ομοκυστείνης συνδέονται με αυξημένη τάση εμφάνισης καρδιακών ασθενειών. Η ύπαρξη λοιπόν της ομοκυστείνης στα φιλέτα, που -λόγω κόστους- καταναλώνονται κατά προτίμηση από τα άτομα της ανώτερης τάξης, ίσως να συμβάλλει σε σημαντικότερο βαθμό στην εμφάνιση καρδιοπαθειών στην τάξη αυτή σε σχέση με τις ενοχοποιούμενες υψηλές ευθύνες των διευθυντικών θέσεων που αυτά κατέχουν.



Βέλος του Φόλοσμ και οι απολιθωμένες πλευρές του Βίσωνα, ανάμεσα στις οποίες ήταν σφηνωμένο, όλα μαζί μέσα στο πέτρωμα όπου βρέθηκαν θαμμένα. Πρότυπος Σταθμός, Φόλοσμ, Ν. Μεξικό.

Το φολικό οξύ και οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β έχει βρεθεί ότι προλαμβάνουν τα υψηλά επίπεδα ομοκυστεΐνης. Το συκώτι είναι εξαιρετική πηγή φολικού οξέος. Τρώγοντας λοιπόν "ολόκληρο" το ζώο διατηρούμε την υγεία σε ισοροπία. Το "πέταμα" -η "απαξίωση"- μέρους του θηράματος επιφέρει Φυσική τιμωρία. Φολικό οξύ βρίσκουμε επίσης, σε μεγάλες ποσοότητες, σε ορισμένα πράσινα λαχανικά. Κρέας και λαχανικά πηγαίνουνε μαζί.

"Οι κοινωνίες της αφθονίας έχουν αναπτύξει μια δίαιτα που ήταν άγνωστη στο ανθρώπινο είδος πριν από δέκα γενιές. Συγκρινόμενη με τη δίαιτα που υποστήριξε την ανθρώπινη εξέλιξη, η αποκαλούμενη "πλούσια" σημερινή δίαιτα περιλαμβάνει διπλάσια ποσοστά λιπαρών, πολύ μεγαλύτερη σχέση κορεσμένων προς ακόρεστα λιπαρών οξέων, το 1/3 των παλαιότερα καταναλωνόμενων φυτικών ινών, πολύ περισσότερη ζάχαρη και νάτριο, λιγότερους σύμπλοκους υδατάνθρακες, και μειωμένη προσφορά μικροστοιχείων. Παγκοσμίως η προσαρμογή σ' αυτή τη δίαιτα έχει ακολουθηθεί απο σημαντική αύξηση της στεφανιαίας καρδιακής νόσου, καρδιακές προσβολές, διάφορους καρκίνους, διαβήτη και άλλες χρόνιες ασθένειες. (Σημείωση)

"Υπερνικώντας τη Δυστυχία, Εμπλουτίζοντας την Ανθρωπότητα, Παγκόσμια Έκθεση Υγείας" - WHO, Γενεύη 1997.

Ναι, η πραγματικότητα είναι ότι εσύ κι' εγώ έχουμε τα ίδια γονίδια με τους προγόνους μας που έζησαν δέκα και περισσότερες γενιές πριν, μόνο που δεν τρεφόμαστε πλέον φυσικά. Επιπρόσθετα βομβαρδιζόμαστε από ένα πλήθος χημικών που δεν υπήρχαν στη Γη δέκα γενιές πριν. Οι μεμονωμένες ή συνεργιστικές επιδράσεις τους είναι άγνωστες ...

Υπάρχουν ορισμένες ενδείξεις, ότι φυσικά υπάρχοντα αντι-οξειδωτικά στα τρόφιμα ανακόπτουν τις επιδράσεις των εξωγενών χημικών με τα οποία ασυνείδητα ερχόμαστε σε επαφή. Είναι όμως χαρακτηριστικό ότι σε καμιά φάση της εξελικτικής μας ιστορίας δεν είχαμε τόσο χαμηλά επίπεδα αντι-οξειδωτικών στη διατροφή μας

όσο σήμερα και σε καμιά φάση η πρόσληψη βιταμινών και ιχνοστοιχείων δεν ήταν τόσο χαμηλή (η σημερινή μόδα των "εμπλουτισμένων" με βιταμίνες διατροφικών σκευασμάτων εκτιμώ ότι είναι άλλη μια σπάσμωνδική προσπάθεια για το καλύτερο, αλλά κυρίως μια αποπροσανατολιστική προσπάθεια της αγοράς. Το θέμα αυτό δεν μπορεί βέβαια να συζητηθεί εδώ).

Όπως σημειώνει ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (WHO), με τη σημερινή διατροφή προσλαμβάνουμε λιπαρά με υψηλή σχέση κορεσμένα/ακόρεστα. Αυτό από μόνο του είναι λίγο αποπροσανατολιστικό. Το γεγονός είναι ότι τρώμε πολλά κορεσμένα λιπαρά, παράλληλα όμως υπάρχουν δύο σημαντικές παρατηρήσεις :

Πρώτον, τρώμε πάρα πολύ. Κατά κανόνα υπερσιτιζόμαστε. Είτε με τη μορφή λιπαρών είτε με τη μορφή υδατανθράκων οι πλεονάζουσες θερμίδες μετατρέπονται και αποθηκεύονται στο σώμα σαν λίπος. Μακαρόνια, ψωμί, πατάτες, οποιοσδήποτε υδατάνθρακας, φυσικός ή όχι, όταν περισσεύει μετατρέπεται σε λίπος. Το ζωικό λίπος από μόνο του είναι φυσιολογική τροφή για το ανθρώπινο ζώο. Είναι και ήταν για πολλά εκατομμύρια χρόνια. Το ζωικό λίπος από μόνο του δεν είναι επικίνδυνο -με μια παρατήρηση : τα μεγάλα άγρια ζώα ήταν παχιά μια συγκεκριμένη εποχή του έτους. Οι μυες τους περιείχαν μόνο 4% περίπου λίπος. Σήμερα - και στην κτηνοτροφία- έχουμε καταργήσει τον κύκλο των εποχών. Τότε, κανένα μέρος του σφαγίου δεν έμενε αφάγωτο, συμπεριλαμβανόμενου και του αποθηκευμένου λίπους. Σαν τελικό όμως ετήσιο ισοζύγιο δεν καταναλώναμε "πολύ" λίπος.

Δεύτερον, έχουμε καταναλώσει κορεσμένα ζωικά λίπη σε όλη την εξελικτική μας διαδικασία. Τα όργανα -κυρίως ο εγκέφαλος- αλλά και οι ξηροί καρποί, οι σπόροι και τα πράσινα φυλλώδη φυτά μάς προμηθεύουν με τις μικρές ποσότητες των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που ο οργανισμός μας δεν μπορεί να κατασκευάσει. Τα κορεσμένα λίπη, από άποψη εξελικτικής διαδικασίας, είναι φυσικά είτε προσλαμβάνονται απευθείας από το ζωικό λί-

πος είτε κατασκευάζονται από τον οργανισμό μας με πρώτη ύλη ξηρούς καρπούς, βολβούς ή σπόρους που έχουμε καταναλώσει. Τότε, τρώγαμε το μεδούλι των κοκκάων -σήμερα, με τα προϊόντα της βιομηχανικής κτηνοτροφίας, έχουμε κάθε λόγο να το τρέμουμε- και μερικοί επιστήμονες επιμένουν ότι το πολύ πλούσιο από θρεπτική άποψη μεδούλι ήταν παράγοντας-κλειδί στην ανάπτυξη επειδή προσφέρει μεγάλο πλούτο θρεπτικών ουσιών, τέτοιας σύνθεσης που μπορούσε να ικανοποιήσει τις ανάγκες ανάπτυξης του μεγάλου και άπληστου διατροφικά εμβρυϊκού εγκεφάλου. Στο μεδούλι το 75% περίπου των λιπαρών είναι μονοακόρεστα.

Αυτό που ποτέ πριν στην εξελικτική μας ιστορία δεν είχαμε καταναλώσει είναι τα "υδρογονωμένα λίπη". Αυτά είναι βιομηχανικά εκκυλισμένα φυτικά λιπαρά οξέα που στερεοποιούνται και σταθεροποιούνται μετά από μία επεξεργασία που λέγεται "υδρογόνωση". Αμελητέες ποσότητες τέτοιων ουσιών, φυσικής όμως προέλευσης, ανιχνεύονται στο στομάχι των μυρμηκαστικών. Είναι φτηνά και αποτελούν από άποψη τεχνολογικών χαρακτηριστικών ιδανικά πρώτη ύλη στην παραγωγή βιομηχανοποιημένων τροφίμων. Δεν υπήρχαν όμως στη διατροφή μας πριν από δέκα γενιές και φυσικά δεν τα συναντήσαμε ποτέ στην εξελικτική μας πορεία. Υπάρχουν ενδείξεις ότι στις ποσότητες που καταναλώνονται στον δυτικό κόσμο παίζουν κάποιο ρόλο στην ανάπτυξη καρδιαγγειακών ασθενειών. Τα ζώα τα οποία τρώμε είναι είτε χορτοφάγα (μοσχάρια, πρόβατα ...) είτε λιγότερο ή περισσότερο παμφάγα (γουρούνια, κότες). Ο τύπος των λιπών στο σώμα αντανακλά λίγο-πολύ τον τύπο των λιπών που το ζώο τρώει. Μόνο διατρεφόμενα με χορτάρι κατοικίδια ζώα έχουν "προφίλ" λιπών αρκετά όμοιο με των άγριων φυτοφάγων. Αντίθετα, όταν τα ζώα διατρέφονται συμπληρωματικά με καρπούς ή συμπυκνώματα ή ακόμα και με διάφορα υποπροϊόντα φυτικής ή και ζωικής προέλευσης η σύνθεση των λιπαρών του σώματός τους αντανακλά τη σύνθεση των λιπαρών που υπήρχαν στις τροφές που χορηγήθηκαν.

Πρακτικά αυτό γίνεται αντιληπτό από το γεγονός ότι αντιπαραβαλλόμενη η χημική

σύνθεση του κρέατος μοσχαριών που έχουν διατραφεί με καλαμπόκι με το κρέας μοσχαριών που μεγάλωσαν με χόρτα βλέπουμε ότι συμμετέχουν με μεγαλύτερη αναλογία λιπαρά οξέα τύπου "ωμέγα-6" σε σχέση με τα λιπαρά "ωμέγα-3". Το καλαμπόκι και η σόγια -κύρια συστατικά των συμπυκνωμένων ζωοτροφών- είναι πολύ πλούσια σε "ωμέγα-6" λιπαρά. Μετά από 196 μέρες πάχυνσης τα ταϊσμένα με φυράματα μοσχάρια, δεν περιέχουν σχεδόν καθόλου "ωμέγα-3" λιπαρά στο λίπος τους, ενώ τα ταϊσμένα με σανό περιέχουν περίπου 7% και τα ελεύθερα/άγρια μυρκαστικά 4%. Στη διατροφή του ανθρώπου χρειάζονται και οι δύο τύποι λιπαρών οξέων και μάλιστα στη σωστή αναλογία.

Σήμερα θεωρείται ότι η σωστή αναλογία των "ωμέγα-6" λιπαρών οξέων προς τα "ωμέγα-3" είναι 4/1. Διαταραγμένη σχέση αυτών των δύο πολύ σημαντικών λιπαρών οξέων έχει βρεθεί ότι επιδρά στην εμφάνιση καρκίνου του μαστού και στην στεφανιαία νόσο. Ο μέσος όρος στην αμερικάνικη διατροφή σήμερα "ωμέγα-6"/"ωμέγα-3" λιπαρών οξέων είναι 17. Η προσθήκη αραβοσιτέλαιου στη διατροφή των βοοειδών που παχύνονται για κρέας ανεβάζει ακόμα περισσότερο αυτή την αναλογία. Η προσθήκη γίνεται για να επιτευχθεί η παραγωγή "μαρμαρώδους" εμφάνισης -τύπος διασποράς του λίπους στο ψαχνό- που προτιμάται από τους καταναλωτές και πετυχαίνει καλύτερες τιμές !

Η ποσότητα και ο τύπος των αμινοξέων που συνθέτουν το πρωτεϊνικό περιεχόμενο των αυγών εκτιμάται ότι αντικατοπτρίζει με απόλυτη σχεδόν ακρίβεια το προφίλ των αμινοξέων που χρειάζεται το ανθρώπινο σώμα. Σαν αποτέλεσμα, πολλά άλλα τρόφιμα συγκρίνονται με το αυγό προκειμένου να περιγραφεί η θρεπτική τους αξία. Αν θεωρήσουμε ότι το αυγό παίρνει -ως προς τα αμινοξέα- βαθμό 100, τότε τα κοτόπουλα παίρνουν 64, τα ψάρια 70, το μοσχάρι 70. Η μήτρα που γέννησε το ανθρώπινο είδος -η Αφρική- βρήκε από πουλιά. Το αυγό είναι μια έτοιμη, συμπυκνωμένη και εύκολο να συλλεχθεί τροφή. Ήταν ίσως η πιο πολύτιμη τροφή για τις συλλεκτικές/κυνηγετικές κοινωνίες που τις στήριξε στα πολλά εκατομ. χρόνια της εξέλιξης τους. Τι σχέση

έχουν όμως "εκείνα" τα αυγά με "αυτά" που τρώμε σήμερα ;

Στα σημερινά αυγά του εμπορίου το λιπαρό περιεχόμενο περιέχει 21% περίπου απαραίτητα λιπαρά οξέα. Σε "αυτά" τα αυγά, το σύνολο σχεδόν -20%- είναι με τη μορφή των "ωμέγα-6" λιπαρών και μόνο το 1% είναι με τη μορφή των "ωμέγα-3". Θα ήταν πολύ καλύτερα αν η αναλογία των "ωμέγα-3" λιπαρών ήταν 4 φορές μεγαλύτερη ... :

"Το 1986 δημοσιεύσαμε τις διαπιστώσεις μας σχετικά με με την γλιστρίδα -γνωστή και ως αντράκλα (Portulaca oleracea L., λατινική ονομασία και purslane κοινή αγγλόγλωσση), που έδειχναν ότι είναι το πλουσιότερο σε "ωμέγα-3" λιπαρά οξέα πράσινο φυτό από όσα έχουν εξεταστεί ... Στο κτήμα "Αμπελίστρα" στην Ελλάδα η αντράκλα είναι άφθονη και φυτρώνει σε άγρια κατάσταση. Οι κόττες την τσίμππολογάνε καταναλώνοντας ταυτόχρονα έντομα και γρασίδια. Συμπληρωματικά ταιζόνται με φρέσκα και ξερά σύκα, κριθαράλευρο και μικροποσότητες καλαμποκιού. Ενδιαφερόμαστε λοιπόν για τα περιεχόμενα "ωμέγα-3" λιπαρά αυτών των αυγών. Όπως το περιμέναμε τα αυγά περιείχαν αξιόλογες ποσότητες "ωμέγα-3" λιπαρών οξέων".

(Σημείωση)

Dr. Simopoulos and Dr. Norman Salem, σε άρθρο τους στο : The New England Journal of Medicine.

Οι "αξιόλογες ποσότητες" είχαν σαν αποτέλεσμα την αναλογία ωμέγα-6/ωμέγα-3 : 1,3/1, ενώ "τα αυγά του σούπερ-μάρκετ" έχουν 20/1 !

* Το γάλα είναι η ζωή ! - κάτω από ορισμένες συνθήκες !!

" Μιλώντας από την εμπειρία μου - εγώ προσωπικά έχω συστήσει ανεπεξέργαστο γάλα από ζώα που μεγαλώνουν με βοσκή σε ασθενείς μου για εδώ και περίπου 50 χρόνια- έχω δει αλλεργίες να ξεπερνιούνται και η υγεία να βελτιώνεται δραματικά. Ιδιαίτερα στα παιδιά, τα προβλήματα του μέσου ωτός-ωτίτιδες- συνήθως εξαφανίζονται και δεν επανακάμπουν όταν αυτά καταναλώνουν ανεπεξέργαστο γάλα. Παιδιά και ενήλικες με δυσανεξία στο παστεριωμένο γάλα δεν εκδηλώνουν προ-

βλήματα με το ανεπεξέργαστο.

Η προσαρμογή στην εξέλιξη είναι πάντα το αποτέλεσμα επιμέρους αιτιών. Τα άτομα που είχαν την ικανότητα να πέτουν το γάλα μετά την ενηλικίωση τους διέθεταν βιολογικό πλεονέκτημα επιβίωσης. Η κατανάλωση ανεπεξέργαστου γάλακτος από υγιή, διατρεφόμενα με φυσικές τροφές -χόρτα- ζώα έκανε αυτούς δυνατότερους και πιο ικανούς για αναπαραγωγή" (Σημείωση)

Dr. Ronn Schmid, N.D. - Naturopathic Physician. Connecticut Center for Alternative Medicine.

* "Μερικοί από τους παράγοντες του γάλακτος είναι θερμοευαίσθητοι. Η αποδόμηση τους μπορεί να μην προκαλεί θάνατο, αλλά η ανεπάρκεια τους μπορεί να παρεμποδίσει την ανάπτυξη του παιδιού. Η θέρμανση του γάλακτος επιδρά στο μεταβολισμό του ασβεστίου, του οποίου θεωρείται κύρια πηγή. Αυτή η αλλαγή στον μεταβολισμό, όπως φαίνεται από την αλλοίωση της δυνατότητας εναπόθεσής του στα κόκκαλα, υποδηλώνει συνολική διαταραχή του μεταβολισμού του σώματος." (Σημείωση)

Dr. Fr. M. Pottenger. "Clinical Evidences of the Value of Raw Milk"

Σήμερα δεν τρώμε αυτό που νομίζουμε ότι τρώμε. Οι πλούσιες βιομηχανικές/τεχνολογικές κοινωνίες του Δυτικού κυρίως κόσμου έχοντας πέσει στην παγίδα της "πλούσιας" διατροφής και απομακρυνόμενες ολοταχώς από την φυσική διατροφή αρχίζουν να γονατίζουν κάτω από το βάρος των εκφυλιστικών ασθενειών. Αν θεωρήσουμε σαν οδηγό στην εξέλιξη την αμερικάνικη κοινωνία, βλέπουμε ότι η στεφανιαία νόσος είναι η πρώτη αιτία θανάτου. Θρόμβοι εμφανίζονται αιφνίδια στις αρτηρίες 500.000 ανθρώπων κάθε χρόνο και για 150.000 απ' αυτούς αποβαίνουν μοιραίοι. Η καθημερινή ζωή 2.000.000 περίπου Αμερικανών ενοχλείται από δυσλειτουργίες λόγω θρομβώσεων. 58.000.000 περίπου άνθρωποι υποφέρουν από υπέρταση -κύριος παράγοντας στην εμφάνιση της στεφανιαίας νόσου. Σε ετήσια βάση εντοπίζονται 1.000.000 νέες περιπτώσεις καρκίνου. 11.000.000 περίπου Αμερικανών υποφέ-

ρουν απο διαβήτη, οι χειρότερες περιπτώσεις των οποίων καταλήγουν σε βλάβες των νεφρών, των πνευμόνων και του καρδιαγγειακού. 34.000.000 ενήλικες -και ένας αυξανόμενος αριθμός παιδιών- απειλούνται από πολλές πιθανότητες εμφάνισης της στεφανιαίας νόσου. 1.500.000 σπασμένα οστά κάθε χρόνο αποδίδονται σε ασαθή και αδύναμα κόκκαλα που οφείλονται στην οστεοπόρωση. Εκτιμάται ότι 20.000.000 Αμερικανοί ηλικίας μεγαλύτερης των 45 ετών υποφέρει απο οστεοπόρωση. Η αμερικάνικη εμπειρία είναι το πιο ακραίο παράδειγμα ενός λαού που υποφέρει από εκφυλιστικές ασθένειες. Ενός λαού που πνίγεται μέσα στην ίδια την "αφθονία" του. Ενός λαού που έχει τη δυνατότητα να πάει σε άλλους πλανήτες, αλλά που τρέφεται με σκουπίδια. Ενός λαού που αντί η γνώση και η τεχνολογία του να τον απελευθερώσει, τον έχει κάνει σκλάβο και τον γέμισε φόβο. Ενός λαού, τον δρόμο του οποίου ακολουθούν και οι άλλες Δυτικές κοινωνίες.

Όλα αυτά -πιστεύουμε- επειδή το δέλεαρ της απομάκρυνσης από την πηγή της ύπαρξής μας είναι μεγάλο. Αμφισβητούμε μία πολύ απλή και ασύλληπτα μεγάλη ταυτόχρονα πραγματικότητα. Αρνούμεστε να παραδεχτούμε την καταγωγή μας και την μήτρα που μας έφερε στον κόσμο. Δεν θέλουμε να αναλάβουμε τις ευθύνες που συνεπάγεται η προέλευσή μας. Χρησιμοποιούμε τα εφόδια μας -την νόση μας- όχι για να καταλάβουμε τη Φύση αλλά για να διαχωριστούμε απ' αυτή. Το να δημιουργήσουμε κάτι νέο, ξεπερνώντας λάθη που κάναμε μέχρι τώρα είναι κουραστικό, το να καταστρέψουμε κάτι που ήδη υπάρχει φαίνεται πιο ευκολό. Δημιουργούμε θεωρίες, ιδεολογίες, φόβους και μύθους για να κατωχυρώσουμε απέναντι στους άλλους τα νοητικά μας μικροπεριβάλλοντα -και να οχυρωθούμε μέσα σ' αυτά. Στο τέλος χάνουμε το έδαφος κάτω από τα πόδια μας. Ψάχνουμε το "σωστό" και το "ορθόδοξο" για το ΦΥΣΙΚΟ ξεχνώντας ότι η θεομοθέτηση "σωστού" για τη Φυσικές Λειτουργίες προδιαγράφει τον εξοστρακισμό της ΦΥΣΙΚΗΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ.

Όλη αυτή η αίσθηση της πολυδιάστατης σύγκρουσης οδήγησε στη σύνθεση αυτού

του άρθρου. Σίγουρα έχει επιμέρους δίκιο ο T. Collin Campbell όταν λέει : "... 80 με 90% όλων των καρκίνων και καρδιαγγειακών ασθενειών μπορεί να προληφθεί μέχρι μια αρκετά μεγάλη ηλικία με μια απλή προσαρμογή στη φυτική -Βασικά- διατροφή" ("The China Project"). Σίγουρα έχει επιμέρους δίκιο η Janet R. Hunt όταν διαπιστώνει ότι : η τυπική χορτοφαγική διατροφή περιέχει 10-30% λιγότερο ψευδάργυρο από τη μη χορτοφαγική. Επίσης περιέχει ίνες και φυτοχημικά που τείνουν να μειώσουν την απορρόφηση των πολύτιμων για την ισορροπία του οργανισμού μετάλλων όπως ο ψευδάργυρος. (Grand Forks Human Nutrition Research Center). Επίσης έχει επιμέρους δίκιο ο John Robbins (Diet for a New America) όταν αναφέρει ότι : με τους καρπούς που καταναλώνονται από τα ζώα της Αμερικής μπορούν να τραφούν 1.300.000.000 άνθρωποι... ότι το ποσοστό της αγροτικής γης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή βοδινού φθάνει το 56%. Επιμέρους δίκιο έχει και ο Dr. Joseph Weissman (UCLA College of Medicine), όταν ανακαλύπτει ότι το 99% του γάλακτος ανθρώπινης προέλευσης δεν θα έπαιρνε ποτέ άδεια να κυκλοφορήσει στην αγορά λόγω των πολλών υπολειμάτων από φυτοφάρμακα με τα οποία κυριολεκτικά βομβαρδίζουμε την φυτική -κυρίως- παραγωγή. Άρα πρέπει να συνεχίσουμε να προβληματιζόμαστε πάνω σ' όλα αυτά. Δυστυχώς ή ευτυχώς, η πραγματική ζωή δεν περιγράφεται και δεν προχωρά με αναθέματα.

Η Οικολογική Γεωργία είναι υποχρεωμένη να συνθέσει όλα τα αποσπάσματα και να ξαναδημιουργήσει την θρυματισμένη εικόνα του κόσμου. Στη φυσική του μορφή και κατάσταση. Με τις φυσικές του σχέσεις.

Μια υπερβατική πρόταση - που όμως δεν γίνεται τώρα (παρά μόνο κατατίθεται σαν κεντρική ιδέα και γενικότερος προβληματισμός):

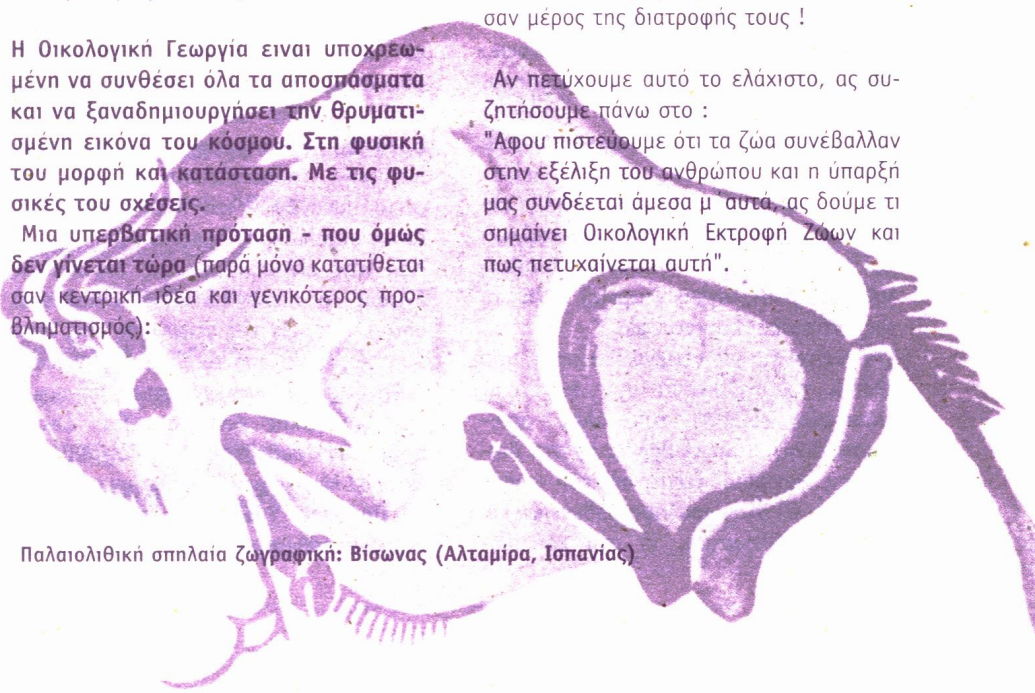
Πολλά έχουν αλλάξει από τότε που σκαλίζαμε το έδαφος για να ξεθάψουμε ρίζες ή που κυνηγούσαμε με δόρατα μαμούθ. Με την αφορμή αυτή θα έπρεπε να κάνω μια πρόταση για το πως βλέπω εγώ την οικολογική ζωοτροφία. Θα ήθελα να πω γιατί -πάντα αναφερόμενος στο κρέας- δεν θεωρώ "οικολογικό" το κρέας που προέρχεται απο μοσχαράκι "γάλακτος" -έστω και βιολογικής εκτροφής, γιατί δεν θεωρώ "οικολογικές" τις -έστω και βιολογικές- καλλιέργειες που προορίζονται για ζωοτροφές και δεν είναι ενταγμένες στον κύκλο ικανοποίησης της διατροφικής αuctάρκειας της κοινότητας που τις υποστηρίζει, γιατί δεν θεωρώ "οικολογικό" το -έστω και βιολογικό- γάλα των αγελάδων Holstein. Παρασύρθηκα όμως και έγραψα πολλά για την υπεράσπιση της φύσης του Ανθρώπου -Ζώου, για την υπεράσπιση της Φύσης μας.

Για εμένα είναι φανερό ότι ο άνθρωπος συνδημιουργήθηκε με ζώα και φυτά και συνεξελίχθηκε. Και μόνο έτσι θα συνεχίσει να υπάρχει σαν άνθρωπος. Η δική μου θέση, σχετικά με τις Γιορτές, είναι να μην αφήσουμε με κανένα τρόπο να περάσει στο χώρο μας η λογική του αποκλεισμού απόψεων, αλλά, άσχετα με τις προσωπικές επιλογές του καθενός, να κινηθούμε στην κατεύθυνση της συλλογής τους. Το πιο φυσικό -και λογικό- μετά από τον αποκλεισμό των ζωικών προϊόντων από τις Γιορτές θα είναι ο αποκλεισμός αυτών που τα δέχονται σαν μέρος της διατροφής τους !

Αν πετύχουμε αυτό το ελάχιστο, ας συζητήσουμε πάνω στο :

"Αφου πιστεύουμε ότι τα ζώα συνέβαλλαν στην εξέλιξη του ανθρώπου και η ύπαρξή μας συνδέεται άμεσα μ' αυτά, ας δούμε τι σημαίνει Οικολογική Εκτροφή Ζώων και πως πετυχαίνεται αυτή".

Παλαιολιθική σπηλαία ζωγραφική: Βίσωνας (Αλταμίρα, Ισπανίας)





Ψήφισμα

Α' ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΛΑΧΑΝΑ

Στις 19-5-2002 είκοσι τρεις φορείς απ' όλη την Ελλάδα συμμετείχαμε στην Α' Πανελλήνια Συνάντηση για τις Βιοκαλλιέργειες στο Βιολογικό αγρόκτημα του Ι. Ηουχαστηρίου Αγίου Παντελεήμονος στο Δήμο Λαχανά και αφού ακούσαμε τους ομιλητές από τη Διεύθυνση Γεωργίας Θεσσαλονίκης και από τις συμμετέχουσες οργανώσεις, αποστέλλουμε το παρακάτω ψήφισμα στο Υπουργείο Γεωργίας.

Κύριε Υπουργέ,

Η εμφάνιση τις τελευταίες δεκαετίες αρκετών περιβαλλοντικών και διατροφικών προβλημάτων, που σε μεγάλο βαθμό οφείλονται στη χημική γεωργία, όπως η διάθεση εδαφών, η ερημοποίηση, η εμφάνιση νέων ασθενειών, η συνεχής και μεγαλύτερη εξάρτηση από τη χημική βιομηχανία, οδήγησε αρκετούς παραγωγούς και αργότερα κυβερνήσεις και διεθνείς οργανισμούς στην ενασχόληση με την οικολογική γεωργία (βιοκαλλιέργειες ή βιολογική γεωργία) αλλά και την αντίστοιχη κτηνοτροφία.

Πρόκειται για μία γεωργική τεχνική, που βλέπει το αγρόκτημα σαν ένα αναπόσπαστο κομμάτι του όλου οικοσυστήματος και δίνει βάρος: α) στη διατήρηση γόνιμου, ζωντανού και υγιούς εδάφους, β) στην πρόληψη ασθενειών και άλλων προβλημάτων, γ) στη χρησιμο-

ποίηση ήπιων γεωργικών τεχνικών, φιλικών προς το περιβάλλον, δ) στη μη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, ε) στη χρησιμοποίηση γενετικού υλικού προσαρμοσμένου στο οικοσύστημα της περιοχής, στ) στην εξοικονόμηση ενέργειας, ζ) στη χρησιμοποίηση βιολογικού λιπάσματος (κομπόστ) και διάφορων βιολογικών παρασκευασμάτων και υλικών από τη φύση, για φυτοπροστασία και λίπανση.

Η βιολογική γεωργία καλύπτει όλα τα συστήματα που προωθούν την περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά υγιή παραγωγή τροφής και βιομηχανικών πρώτων υλών. Η βιολογική γεωργία μειώνει σημαντικά τις εισροές στην καλλιέργεια, χρησιμοποιεί ήπια προσαρμοσμένη τεχνολογία, αξιοποιεί τους τοπικούς παραγωγικούς πόρους και γενικά προσεγγίζει με ολιστικό τρόπο την αγροτική παραγωγή. Τελικά, παρά την πρώτη εντύπωση στο μέσο καταναλωτή, τα βιολογικά προϊόντα είναι και φθηνότερα από τα συμβατικά, αφού - εκτός του ότι απαιτούν περισσότερη φροντίδα και προσφέρουν μικρότερη παραγωγή - προστατεύουν τη φύση, την υγεία παραγωγών και καταναλωτών και έχουν μεγαλύτερη θρεπτική αξία.

Ήδη στις άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η βιολογική γεωργία καλύπτει από 1 έως 4% της γεωργικής γης. Στην Αυστρία, πάνω από το 8% της συνολικής γεωργικής γης καλλιεργείται με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Στη Δανία, υπάρχουν κυβερνητικά προγράμματα, ώστε σε λίγα χρόνια να φτάσουν στο 20%. Η Πράσινη Υπουργός Γεωργίας της Γερμανίας έθεσε σα στόχο σε λίγα χρόνια

οι βιολογικές καλλιέργειες να φτάσουν στο 20% των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Τέλος, στη Σουηδία, υπάρχει ως στόχος το 10% των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Η Ελλάδα είναι υποχρεωμένη, αν θέλει να επιζήσει η γεωργική της παραγωγή, να στραφεί στην παραγωγή προϊόντων ποιότητας και αυτά στις μέρες μας δεν είναι άλλα από τα οικολογικά γεωργικά προϊόντα.

Αντίθετα, η γεωργία γίνεται ολοένα και πιο εντατική και χημικοσυντηρούμενη. Η κατανάλωση χημικών λιπασμάτων αυξάνει κάθε χρόνο με ρυθμό 2%, ενώ των χημικών φυτοφαρμάκων 3-4%. Η ελληνική γεωργία είναι η πιο σπάταλη σε νερό, ενώ βρίσκεται στην τελευταία θέση της Ε.Ε. όσον αφορά τις βιοκαλλιέργειες, με μόλις το 0,9% των καλλιεργειών.

Η υπάρχουσα νομοθεσία δεν εφαρμόζεται και στην ουσία δεν εξασφαλίζει τους πολίτες, οι οποίοι βρίσκονται εκτεθειμένοι στη μαζική και ανεξέλεγκτη εισροή μεταλλαγμένων προϊόντων διατροφής (ΓΠ), είτε πρωτογενούς παραγωγής είτε μεταποιημένων.

Θα πρέπει να ισχύσει στην πράξη η διεθνής συμφωνία του Μόντρεαλ για "την αρχή της προφύλαξης", σύμφωνα με την οποία οι κυβερνήσεις και οι διεθνείς οργανισμοί έχουν το δικαίωμα να περιορίζουν ή να απαγορεύουν τη διακίνηση και χρήση ΓΠ, έστω και αν δεν μπορούν να αποδείξουν με τρόπο αναντίρρητο ότι οι οργανισμοί αυτοί είναι επικίνδυνοι. Απεναντίας, είναι υποχρέωση των εταιρειών να αποδείξουν ότι τα προϊόντα τους είναι ακίνδυνα και αβλαβή. Ενώ τεράστια ποσά δαπανώνται για την ανάπτυξη αυτής της τεχνολογίας της διακινδύνευσης, παραβλέπονται οι δυνατότητες εναλλακτικών λύσεων, όπως αυτές που προσφέρει η βιολογική γεωργία.

Η παραγωγή βιολογικών προϊόντων δεν αποτελεί απλά μία επιλογή για τη

διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή και της ισορροπίας της φύσης αλλά επιπλέον μπορεί να συμβάλει στη συνοχή των τοπικών κοινωνιών, στην αντιμετώπιση της πείνας και του κοινωνικού αποκλεισμού, στην προώθηση νέων μορφών απασχόλησης, όπως η κοινωνική οικονομία και οι συνεταϊρισμοί, στη διασφάλιση της πολιτιστικής ετερότητας και ιδιαιτερότητας του κάθε τόπου. Τα στοιχεία αυτά κάνουν τη βιολογική παραγωγή αιχμή του δόρατος στα κινήματα κατά της νεοφιλελεύθερης παγκοσμιοποίησης και της πολιτιστικής, κοινωνικής και οικολογικής απορύθμισης, που αυτή δημιουργεί μέσω των κυρίαρχων οργανισμών της παγκόσμιας αδιαφανούς διακυβέρνησης.

Θέλουμε να τονίσουμε ότι η διατήρηση καλλιέργειας ντόπιων παραδοσιακών σπόρων (υπό εξαφάνιση σήμερα) είναι από τους σημαντικότερους στόχους της βιολογικής γεωργίας. Όμως οι βιοκαλλιεργητές είναι αναγκασμένοι να αγοράζουν σπόρους συμβατικούς πιστοποιημένους (καλαμπόκι, σιτάρι σκληρό) επεξεργασμένους με υπολείμματα λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων και απολυμαντικών για την προσκόμιση τιμολογίων και καρτελών για να είναι δικαιούχοι της στρεμματικής επιδότησης που δίνεται σ' όλους τους γεωργούς. Ζητούμε:

1) Οι βιοκαλλιεργητές που καλλιεργούν με ντόπιους παραδοσιακούς και σπάνιους αρχαίους σπόρους (ποικιλίες σκληρού σιταριού, φάρου, ντιν κελ, καμούτ, κ.λπ.) να εξαιρεθούν από το μέτρο αυτό και να μην είναι αναγκασμένοι για να πάρουν τη στρεμματική επιδότηση να προσκομίζουν ψεύτικα στοιχεία (τιμολόγια-καρτέλες) αγοράς πιστοποιημένου συμβατικού σπόρου.

2) Ενημέρωση των γεωτεχνικών, ιδιαίτερα των δημοσίων υπαλλήλων σε θέματα που αφορούν τη βιολογική μέθοδο παραγωγής προκειμένου να σταματήσουν να είναι αρνητικοί απέναντι στη βιοκαλλιέργεια, λόγω της άγνοιάς τους.

3) Την εκπόνηση τεκμηριωμένου Εθνικού Σχεδίου, με ίδρυση ειδικών εκπαιδευτικών τμημάτων, για την ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας.

4) Τη διατήρησή της βιοποικιλότητας με την πραγματοποίηση ερευνητικών προγ-

ραμμάτων σχετικά με το εγχώριο γενετικό υλικό.

5) Την ευαισθητοποίηση του ευρύτερου κοινού μέσα από ενημερωτικές συναντήσεις με κοινωνικούς φορείς και περιβαλλοντικές κινήσεις.

6) Την αύξηση της βιοκαλλιέργειας στην Ελλάδα σε ποσοστό άνω του 5% μέχρι το 2005.

7) Από τις τοπικές και νομαρχιακές αυτοδιοικήσεις να συμβάλλουν αποφασιστικά στην ενημέρωση των αγροτών και στην ανάπτυξη πιλοτικών κέντρων

8) Κρατική ενίσχυση της προβολής των ελληνικών βιολογικών προϊόντων στη διεθνή αγορά.

Κύριε Υπουργέ,

Ευελπιστούμε ότι με τον υφυπουργό κ. Φώτη Χατζημιχάλη και τους λοιπούς συνεργάτες σας, θα συντελέσετε ώστε η χώρα μας από ουραγός να πρωτοπορήσει στις βιοκαλλιέργειες, πράγμα που θα έχει άμεσο αντίκτυπο στην ποιότητα της ζωής όλων μας. Ευχαριστούμε.

Με εκτίμηση

Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος

(Περιφερειακό Παράρτημα Κεντρικής Μακεδονίας)

ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε.

Α.Τ.Ε. (Κατάστημα Λαγκαδά)

Οργανισμός ελέγχου και πιστοποίησης

Βιολογικών προϊόντων ΔΗΩ

Πιστοποιητικός οργανισμός

Βιολογικών προϊόντων ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ

Ινστιτούτο ελέγχου Βιολογικών

προϊόντων ΒΙΟ-ΕΛΛΑΣ

Δίκτυο ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ SOS

Οικολογική Κίνηση Θεσσαλονίκης

Οικολογικός σύλλογος Φυσικής

Υγιεινής Θεσσαλονίκης

Οικολογική κίνηση Σερρών

Σύνδεσμος φίλων Φυσικής Υγιεινής

Νομού Σερρών

Ένωση επαγγελματιών

Βιοκαλλιεργητών Β. Ελλάδας

Σύλλογος φίλων φυσικής διαβίωσης

και υγιεινής διατροφής Καρδίτσας

Αγροπεριβαλλοντική ομάδα

Βιοκαλλιεργητών Δυτικής Ελλάδας

Οικολογική ομάδα Καρπενησίου

Εταιρία κοινωνικής και οικολογικής παρέμβασης (έδρα: Αθήνα)

Πανελλαδικός ενημερωτικός φορέας

“Βιόπολις” (έδρα Θεσσαλονίκη)

Οικολογική εταιρία “Οικολογική

ενότητα” (έδρα: Αθήνα)

Ομάδα Βιοκαλλιεργητών “Κένταυρος”

Κάτω Λεωνίων Βόλου

Ένωση Βιοκαλλιεργητών νομού Ηλείας

Οικολογική εταιρία ανακύκλωσης

(έδρα: Αθήνα)

Σύνδεσμος Νικοπολιτών “Ο Προφήτης Ηλίας”

Σύνδεσμος Βιοκαλλιεργητών

Θεσσαλίας

Δ/νση Επικοινωνίας:

Ι. Ησυχαστήριο Αγίου Παντελεήμονος

Νικόπολις

57017 Ξυλούπολις Τηλ.: 0973-318328

2511 ΜΑΡΤΙΝΟΣ 04910 23803
 2512 Ν. ΝΑΛΜΟΥΡΓΟΥΣ 04380 93751
 2513 ΓΕΩΡΓΙΟΣ 04230 65581
 2514 ΑΒΕΛΙΟΣ 04380 93698
 2515 ΓΙΩΡΓΙΟΣ 03850 94693
 2516 ΓΙΩΡΓΙΟΣ ΚΑΡΑΛΗΣ 04450 94389
 2517 ΑΓΓΕΛΟΣ
 2518 ΓΙΩΡΓΙΟΣ
 2519 ΔΕΛΦΙΝΟΣ ΧΑΤΖΗ
 2520 ΣΠΙΡΙΔΩΝ ΜΑΛΕΣ
 2521 ΜΑΙΡΗ
 2522 ΓΙΩΡΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Ανοιχτή Επιστολή προς τον Υπουργό Γεωργίας

Κύριε Υπουργέ Γεωργίας

Είναι γνωστές οι πιέσεις που ασκούνται από τις εταιρείες παραγωγής γενετικά τροποποιημένων σπόρων για την τοποθέτησή τους στην αγορά. Άλλες φορές γίνονται φανερά και άλλες υπόγεια (ανάκαταγμα συμβατικών και μεταλλαγμένων σπόρων, πολιτικές πιέσεις, παραπληροφόρηση κλπ.). Ο στόχος τους όμως είναι πάντα σταθερός: πάσει θυσία σπάσιμο της αντίστασης των καταναλωτών στην είσοδο των μεταλλαγμένων στην τροφική αλυσίδα!

Η προτεινόμενη Ευρωπαϊκή Οδηγία ζητά να οριστούν ψηλά αποδεκτά όρια επιμόλυνσης των συμβατικών σπόρων με μεταλλαγμένους, νομιμοποιώντας έτσι την επιμόλυνση και βάζοντας σε κίνδυνο το μέλλον της συμβατικής και της βιολογικής γεωργίας. Ειδικά για την τελευταία δεν θα έχει κανένα νόημα να μιλάμε, από τη στιγμή που γύρω από τις προσπάθειες βιοκαλλιέργειας θα αρχίσουν να εμφανίζονται καλλιέργειες μεταλλαγμένων. Η μόλυνση των μεταλλαγμένων δεν ελέγχεται ούτε περιορίζεται χωροταξικά!

Οι όποιες προσφυγές και χρηματικές αποζημιώσεις αντι-
λαμβάνεστε ότι δεν θα επανορθώσουν τη ζημιά στο περι-
βάλλον και τους ανθρώπους.

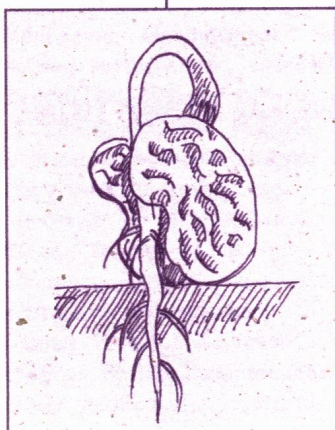
Σας Ζητάμε να προσπαθήσετε ώστε η προτεινόμενη Οδηγία για τους σπόρους να μην επιτρέψει την επιμόλυνση των συμβατικών σπόρων με μεταλλαγμένες ποικιλίες: Καμμία παρτίδα σπόρων με ποσοστό επιμόλυνσης μεγαλύτερο του σημερινού τεχνικού ορίου ανιχνευσιμότητας του 0,1% να μη μπει στην Ελλάδα!

1. 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403

wuu Γεωργία Τριαντα 0431031602
 pldm Γαβριλ Κερασιου 0441024277
 pkay Γιώργος Τρικαλα 0431033197
 AKOS KWINOS ΤΡΙΚΑΛΑ 0431079843
 DaDaDoulos Ilianna Μαριολα 0410 625550
 NOE ΧΡΗΣΤΟΣ ΛΑΡΙΣΑ 0977 459054 - 0410 235953
 FANOS & KOKKALIS ΠΡΙΕΜΑ
 glnung Βαρβάρα Τριαντα
 itny Basilina Γαργαλιαν
 jssu Αποστολιν ΓΙΑΥΡΕΑ
 zlatanai Βασιλιν 0445047328
 AMANOU ΛΟΦΙΑ 0977478369
 DAIKOS ΚΥΣΤΑΚ 0972017993
 AMANOS ΔΑΝΑΗΣ 0752-043043
 PHTINA ΜΑΡΙΝΑ 0752082885
 JTH ΑΡΑΒΑΝΤΙΑ 0751029885
 Kucukcator ΣΠΟΥΡ
 K-3-21

[illegible][illegible]

Κυκλοφόρησε από το:



**ΠΕΛΙΤΙ, Κέντρο Προστασίας, Αναπαραγωγής
& Ανταλλαγής Ντόπιων Σπόρων**

ο νέος κατάλογος - βιβλίο με τα "κατά τόπους
Αγροκτήματα για τη διαφύλαξη των ντόπιων ποικιλιών
και των αυτόχθονων αγροτικών ζώων".

Υπεύθυνος έκδοσης : Παναγιώτης Σαϊνατούδης
Ταχ. Διεύθυνση : ΠΕΛΙΤΙ
(υπ' όψη Παναγιώτη Σαϊνατούδη)
Ταχυδρομείο Παρανεστίου, Τ.Κ. 66035
Τηλέφωνο : 2321-041978, 0946885567
E-mail peliti@in.gr

Δίκτυο Αλληλεγγύης και Προώθησης Οικολογικών και εναλλακτικών δραστηριοτήτων - δράσεων

“Είναι σήμερα κάτι περισσότερο από αναγκαίο να δώσουμε και την κοινωνική διάσταση στο όραμά μας για μία διαφορετική σχέση ανθρώπου - φύσης και να ξεκαθαρίσουμε τη σχέση μας με τους μηχανισμούς που γεννούν τα φαινόμενα της οικολογικής καταστροφής και της εκ-μετάλλευσης της ανθρώπινης εργασίας”.

Στα Χάνια Πηλίου στις 26/10/02 πραγματοποιήθηκε η ιδρυτική συνέλευση του Δικτύου. Στη συνάντηση αυτή ήρθαν περίπου πενήντα άτομα απ’ όλη την Ελλάδα, παραγωγοί και άλλοι ενδιαφερόμενοι.

Στη συνέλευση συζητήθηκαν και αποφασίστηκαν με βάση τις προτάσεις της πρωτοβουλίας για το δίκτυο (όπως είχαν καταγραφεί στις δύο προηγούμενες συναντήσεις).

1. Αρχές - σκοποί - μέσα

2. Οργανωτική δομή του Δικτύου

Σκοποί - Μέσα

- Ο σεβασμός και η προστασία της βιοποικιλότητας σε όλες τις μορφές δράσης από την παραγωγή μέχρι την κοινωνική δράση.
- Αναγνώριση, διατήρηση και διάδοση των ντόπιων ποικιλιών και ρατσών σε κλωρίδα και πανίδα.
- Αντίσταση στην εισβολή των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών στους τόπους παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης των προϊόντων καθώς και η εμφανής προσπάθεια της χρήσης των ντόπιων σπόρων και ο σταδιακός αποκλεισμός των υβριδίων.
- Η προώθηση των οικολογικών και εναλλακτικών δραστηριοτήτων - δράσεων στους δημόσιους χώρους παραγωγής και διάθεσης συμβατικών προϊόντων.
- Επίτευξη σχέσεων εμπιστοσύνης μεταξύ παραγωγών και ενεργών πολιτών - καταναλωτών, μέσω ουσιαστικής επικοινωνίας, επαφής και πρόσβασης.
- Ανταλλαγή προϊόντων, υπηρεσιών και γνώσεων στη βάση των ουσιαστικών αναγκών μας.
- Προώθηση οικολογικών - παραδοσιακών - εναλλακτικών δραστηριοτήτων - δράσεων με συνεργασία και συμμετοχή των πο-

λιτών.

- Η αλληλεγγύη και η συνεργασία μεταξύ των μελών του δικτύου, η προστασία και αυτονομία των μικρών παραγωγών και η υποστήριξη των συλλογικών προσπαθειών.
 - Ενίσχυση, αυτόρκεια και διεύρυνση των τοπικών και λαϊκών αγορών βιολογικών προϊόντων σε όλο κι ευρύτερα κοινωνικά στρώματα.
 - Η μεταφορά τεχνογνωσίας μεταξύ των παραγωγών και η απλοποίηση των τρόπων παραγωγής, για την ενδυνάμωση της παραγωγικής δραστηριότητας - δράσης και την απεξάρτησή μας απ’ τις εταιρείες.
 - Σταδιακή μη διάθεση προϊόντων σε χονδρέμπορους, μεγαλοεπιχειρηματίες (αλυσίδες, super market, φρανσάιζινγκ) που σκοπεύουν να κυριαρχήσουν στην οικολογική αγορά.
 - Συνεργασία με μικρούς χώρους λιανικού εμπορίου που δέχονται την αναγκαιότητα του δικτύου και μακροπρόθεσμα η δημιουργία κέντρου διάθεσης απ’ το ίδιο το δίκτυο.
 - Απαίτηση για τα βασικά δικαιώματα των εργαζομένων στις οικολογικές δραστηριότητες - δράσης (μεροκάματα, ασφάλιση, οχτάωρο κ.λπ.).
 - Υποστήριξη άλλων οικολογικών και κοινωνικών δραστηριοτήτων μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, καθώς και παραδοσιακών οικοτεχνικών - εναλλακτικών καλλιτεχνικών δραστηριοτήτων - δράσεων που χρησιμοποιούν φυσικά και ήπια μέσα.
 - Μη αποδοχή εντατικών, ενεργοβόρων και εκτός εποχής καλλιέργειών.
 - Συνεργασία με άλλες συγγενείς ομάδες, φορείς, οργανώσεις και πρόσωπα για την επίτευξη κοινών επιδιώξεων.
 - Η στήριξη της οικολογικής παραγωγής - μεταποίησης και η ίση μεταχείριση από τους κρατικούς φορείς σε επίπεδο ενισχύσεων.
- Οργανωτική δομή του δικτύου**
Η ιδρυτική συνέλευση του δικτύου αποφάσισε ότι μέλη του Δικτύου μπορούν να γίνουν όσοι-ες συμφωνούν και υλοποιούν τους σκοπούς του.
Απώτερος σκοπός του Δικτύου είναι τα

μέλη του να μετατρέπονται σταδιακά σε οικοπαραγωγούς, γι’ αυτό απαραίτητη προϋπόθεση είναι το 50% των μελών του να είναι παραγωγοί.

Οι αποφάσεις της Γενικής Συνέλευσης λαμβάνονται με ομοφωνία, κλίμα συναίνεσης, επιδίωξης συμφωνίας και κατανόησης της διαφωνίας, με δικαίωμα διαχωρισμού και διαφορετικής έκφρασης της μειοψηφίας.

Σε έκτακτες περιπτώσεις η Γ.Σ. αποφασίζει με διευρυμένη πλειοψηφία των 2/3. Η Γ.Σ. συγκαλείται τουλάχιστον κάθε έξι μήνες όπου πρέπει να υπάρχει απαρτία των 2/3 των μελών για να γίνει. Εάν δε συμβεί αυτό ορίζεται δεύτερη συνάντηση όπου αποφασίζουν οι συμμετέχοντες. Η κάθε συνέλευση ορίζει το πού και πότε της επόμενης.

Τομείς δραστηριοτήτων-δράσεων

Η οργανωτική δομή του Δικτύου είναι στη βάση τομέων δραστηριοτήτων - δράσεων που θα οργανώνουν οι συντονιστές τομέων. Στο άμεσο διάστημα δημιουργούνται οι ΤΟΜΕΙΣ

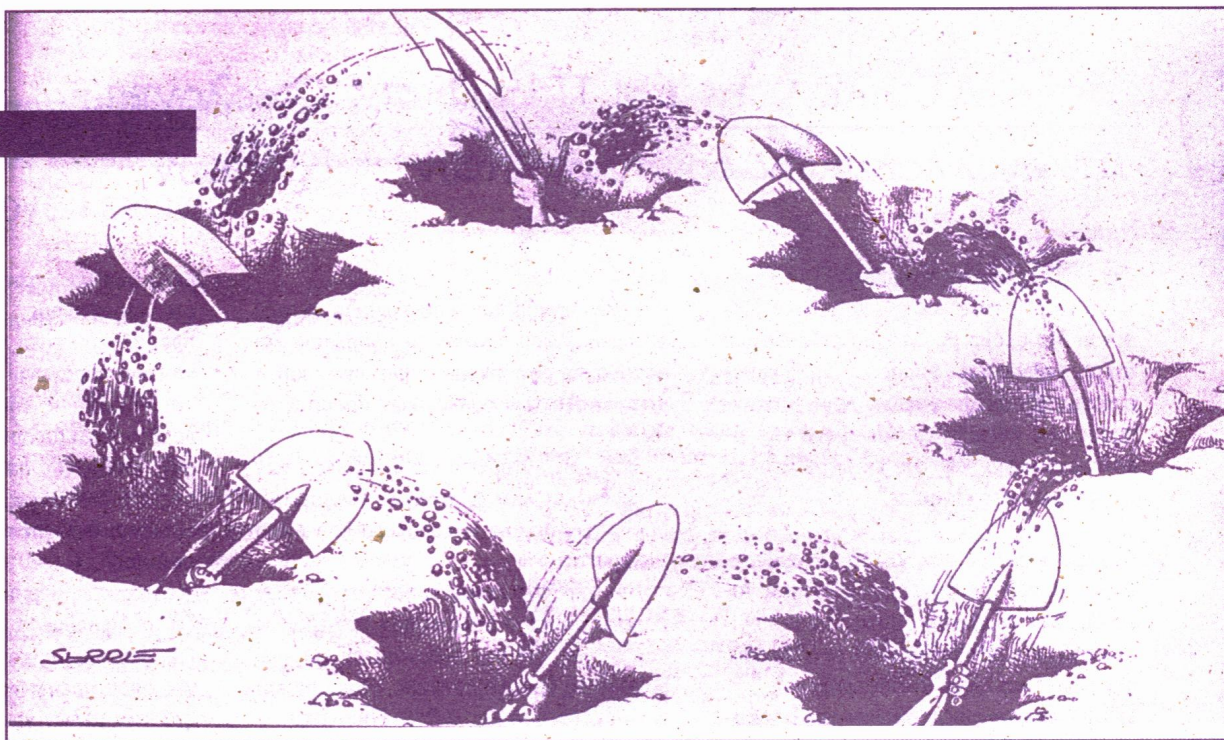
- α) Καθορισμού και αξιολόγησης οικολογικών δραστηριοτήτων και προϊόντων
- β) Παραγωγών: (Σε συνεργασία με τους καταναλωτές μελετά και οργανώνει τρόπους διάθεσης, διακίνησης και ανταλλαγής προϊόντων).
- γ) Καταναλωτών: (Σε συνεργασία με τους παραγωγούς, μελετά τρόπους διάθεσης)
- δ) Έρευνας - Σχέσεων με άλλες οργανώσεις και ΜΜΕ (διερευνάται και η εμπειρία από το εξωτερικό)
- ε) Βιοποικιλότητας, γενετικού υλικού και βιοτεχνολογίας (στ) Οικοκοινοτήτων
- ζ) Σωτηρίας παραδοσιακών τεχνών, παλαιών πραγμάτων και οικημάτων.

Επόμενη συνέλευση:

“Ελευθεριακό Στέκι “Πικροδάφνη” Αγ. Βασιλείου και Παλ. Πατρών Γερμανού 22 - Αγ. Δημήτριος Μπραχάμι - Αθήνα

Σάββατο 25/1/03 - Συζήτηση τομέων - Κυριακή 26/1/03 Γεν. Συνέλευση Τηλ. & Fax: 210-8252531, 210 9333897, 2221-0-79352, 2428-0-86903.

Γιώργος Κολέμπας



ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

I) Η αμερικάνικη Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων θα δώσει, πιθανόν και μέχρι να τυπωθούν αυτές οι γραμμές, την έγκρισή της στην εμπορική εκμετάλλευση κλωνοποιημένου κρέατος και γαλακτοκομικών. (“Δεν έχουμε καμμία ένδειξη ότι αυτά τα προϊόντα δεν είναι ασφαλή” δήλωνει εκπρόσωπός της).

Τρεις εταιρείες θα διεκδικήσουν τα δικαστήρια την “κληρονομιά” της Ντόλυ, για την οποία θα πάρει στα χέρια της τις πατέντες.

Η Geron Corp που εξαγόρασε το Ινστιτούτο Ράσλιν, όπου παρήχθη η Ντόλυ το 1996 στη Σκωτία, η Infigen, που δημιούργησε την πρώτη κλωνοποιημένη Αγελάδα, την Τζιν και η ACT που παρήγαγε τα πρώτα κλωνοποιημένα μοσχάρια, τον Τζορτζ και τον Τσάρλι το 1998.

Ήδη μερικά κλωνοποιημένα ζώα έχουν πουληθεί μέχρι και 100.000 δολ.

Η ACT (Αντβανσντ Σελ Τεκνολοτζι) πάλι, κλωνοποίησε ανθρώπινο έμβρυο για την ανάπτυξη βλαστοκυττάρων (και όχι για την ανάπτυξη ανθρώπινης ύπαρξης, όπως λέει). Όμως τα εμβρυονικά βλαστοκύτταρα είναι τα βασικά κύτταρα που εμπεριέχουν τη δυναμική να εξελιχθούν σε οποιασδήποτε μορφής κύτταρα, από ανάπτυξη οργάνων που θα αντικαθιστούν όργανα ασθενών, μέχρι και αντίγραφα των δοτών.

Και αυτό παρόλο που πολλές αμερικάνικες πολιτείες καθώς και άλλες χώρες έχουν απαγορεύσει την ανθρώπινη κλωνοποίηση. Αυτή πάει να περάσει καταρχήν σαν “θεραπευτική κλωνοποίηση”, όπου προβλέπεται μεγάλος οικονομικός τζίρος, αφού οι πρώτοι που θα σπεύσουν είναι τα μέλη των απανταχού ελίτ (το κόστος είναι προς το παρόν πολύ ψηλό για την “μπλέμπα”).

II) Οι Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί (Γ.Τ.Ο.) δεν είναι δημοφιλείς, ειδικά στην κοινή γνώμη της Ευρώπης. Οι μεγάλες εταιρείες του κλάδου, κύρια η Monsanto, ανέπτυξαν μια στρατηγική ξεπεράσματος αυτής της δυσκολίας που αντιμετωπίζουν (έχουμε ξαναγράψει σε προηγούμενο τεύχος γι’ αυτό). Με διαφημιστικές εκστρατείες, ελπίζουν ότι θα μεταβάλουν την αρνητική στάση των καταναλωτών. Στη Μ. Βρετανία η ομάδα διαφημίσεων της Μονσάντο είναι ιδιαίτερα ικανοποιημένη από τα αποτελέσματα του προγράμματος της “Συνηγορία για τις Βιοτεχνολογίες”, με το οποίο στελέχη της, αφού αυτοανακηρύσσονται “ειδικοί”, πηγαίνουν να διαλαλήσουν τα προτερήματα των μεταλλαγμένων προϊόντων της στους αγρότες και τα σχολεία (ειδικά το εκπαιδευτικό σύστημα φαίνεται ότι αποτελεί

στρατηγικό τομέα για την κατάκτηση των κοινωνικών διαθέσεων). Το πρόγραμμα Biotechnology Challenge 2000, έπεισε το 33% των Ιρλανδών μαθητών λυκείου να γράψουν εκθέσεις για τον ρόλο των βιοτεχνολογιών στην παγκόσμια παραγωγή τροφίμων. Ο Διευθυντής της Μονσάντο Ιρλανδίας, ήλπιζε ότι η συμμετοχή θα ήταν μεγαλύτερη στο 2001, αφού “αυτοί οι φοιτητές είναι οι φωτισμένοι καταναλωτές και αυτοί που θα λαμβάνουν αύριο τις αποφάσεις”.

Αντίθετα η Μονσάντο Γαλλίας, της οποίας η διευθύντρια επικοινωνίας (Αρμέλντε Κέρος) ήταν πρώην στέλεχος της Cogema (εταιρεία ατομικών υλικών και ατομικής ενέργειας), αντιμετωπίζει δυσκολίες μετά απ’ την απειλή τοποθέτησης βόμβας στις εγκαταστάσεις της στην περιοχή Πείρεοράντ της Λαντ. Η επιχείρηση κατέστρωσε ένα πρωτόκολλο ασφαλείας για την περίπτωση φυσικής ή κυβερνοεπίθεσης εναντίον της. Οι υπάλληλοί της είναι υποχρεωμένοι να αναφέρουν οποιαδήποτε ύποπτη συμπεριφορά, κάθε τηλεφωνική επικοινωνία με άγνωστο, κάθε άτομο που κινείται στις εγκαταστάσεις της χωρίς να έχει το ειδικό καρτελάκι. Να κλειδώνουν όλες τις πόρτες, να απαγορεύουν την πρόσβαση στις οθόνες τους με τη χρήση κωδικών και να μην χρησιμοποιούν μό-

Το Ελεύθερο Σχολείο επί της Επιαχάλκου 3, Ηλεκτρικός, Άγιος Αθανάσιος, τηλ.210-345225 Θεσείο

ντεμ στα κομπούτερ τους που είναι συν-
δεδεμένα με το εξωτερικό περιβάλλον
της επιχείρησης. Οι συνομιλίες με δημό-
σιογράφους απαγορεύονται εκτός απ' τους
εξουσιοδοτημένους γι' αυτό υπαλλήλους.
Τα στελέχη της πολυεθνικής πηγαίνουν
σήμερα στην πόλη Χο Τσι Μινχ του Βιετ-
νάμ για να πουλήσουν τα ζιζανιοκτόνα
τους, δημιουργώντας δεσμούς με τα
Μ.Μ.Ε., τους επιστήμονες και την κυβέρ-
νηση του Βιετνάμ. Ποιος θυμάται ότι η
Μονσάντο στο παρελθόν παρήγαγε το
αποφυλλωτικό "Agent orange", με το
οποίο τα αμερικάνικα αεροπλάνα βομβάρ-
δισαν την περιοχή του Μεγκ - Κονκ κατά
τη διάρκεια του πολέμου του Βιετνάμ. (Le
Monte στην Ελευθεροτυπία 2/9/01).

III) Στα υπόγεια ενός συγκροτήματος,
που μοιάζει με φρούριο, σε μια απομα-
κρυσμένη τοποθεσία του Μέριλαντ των
ΗΠΑ, με την πινακίδα απ' έξω USAMRIID,
φυλάσσονται όλα τα είδη των γνωστών μι-
κροβίων, των γενετικά τροποποιημένων
βακτηρίων, καθώς και όλα τα δείγματα
βιολογικών όπλων που έχουν δημιουργη-
θεί στις ΗΠΑ από το 1960 μέχρι σήμερα.
Είναι το ερευνητικό κέντρο μεταδοτικών
ασθενειών, απ' όπου έχουν.... χαθεί 27
στελέχη μικροβίων, μεταξύ των οποίων
άνθρακας και Εμπολα. Ειδικά ο κάτοχος
του Εμπολα ισοδυναμεί με κάτοχο πυρηνι-
κής βόμβας...

συνεχίζει και φέτος με τρίμηνα προγράμματα δραστηριο- τήτων που περιλαμβάνουν :

- * πρακτικά μαθήματα παραδοσιακού ζυμώματος
- * πεζοπορίες και επισκέψεις σε οικογενειακά αγροκτήματα και συλλόγους
- * αναγνώσεις - σχόλια και κριτικές βιβλίων
- * πρακτικά μαθήματα επεξεργασίας ελιάς και υγιεινής μαγειρικής
- * διαλέξεις σε θέματα υγείας
- * εορταστικές βραδυές με παραδοσιακή μουσική και υγιεινά εδέσματα
- * πάζαρι με χειροτεχνήματα
- * μαθήματα υφάντικής και κοπτικής - ραπτικής
- * μαθήματα ζωγραφικής, ομιλίες, λογοτεχνικές βραδυές και άλλες
ενδιαφέρουσες δραστηριότητες

Την πρωτοβουλία έχουν οι "Φίλοι της Φυσικής Ζωής" και
ο "Αντικαπνιστικός Σύλλογος Αθήνας", οι οποίοι μας εύχονται :

**Καλές Γιορτές, "εὖ πράττειν"
και "δικαίως ζεῖν"**

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Οι Φίλοι της Φυσικής Ζωής αποφασίσαμε, γιά το συλλογικό μας κατάστημα από 1ης
Γενάρη 2003, να μη δεχτούμε από τους συνεργάτες μας προϊόντα που προέρχονται
από σπόρους υβριδίων, ανεξάρτητα από τον τρόπο και τις μεθόδους καλλιέργειάς
τους.

**Ζητούμε από τους καλλιεργητές κηπευτικών, οσπρίων και δημητριακών που
καλλιεργούν ποικιλίες και ενδιαφέρονται, να επικοινωνήσουν μαζί μας στο :
210-3452225, Θεοδόσης ή Ζαχαρίας**

ΦΙΛΟΙ ΦΥΣΙΚΗΣ ΖΩΗΣ



ΕΜΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙ ΟΜΟΤΡΑΠΕΖΟΙ ΜΑΣ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ “ΠΑΡΑΣΙΤΑ” ΜΥΚΗΤΕΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΖΑΡΑΣ μέρος Υ'

Γενικά

Οι μύκητες είναι ένας ολόκληρος κόσμος ζωντανών οργανισμών, με τέτοιες ιδιαιτερότητες ώστε να αποτελούν μία ξεχωριστή κατηγορία οργανισμών στα συστήματα κατάταξης, ένα ιδιαίτερο Βασίλειο. (σημ. 1)

Πρόκειται για ένα Βασίλειο θεαματικό και σαγηνευτικό σε ό,τι αφορά στα θέματα για έρευνα, τους τρόπους πολλαπλασιασμού, τη φυσιολογία και τον ευρύτερο ρόλο που διαδραματίζουν στη ζωή μας και στη φύση γενικότερα. Ο κόσμος τους είναι πολύ παράξενος. Ακόμα και η εξωτερική μορφολογία των μυκήτων και των μανιταριών είναι παράξενη συγκρινόμενη με τα συνηθισμένα πράσινα φυτά. Και η εσωτερική τους κατασκευή είναι παράξενη.

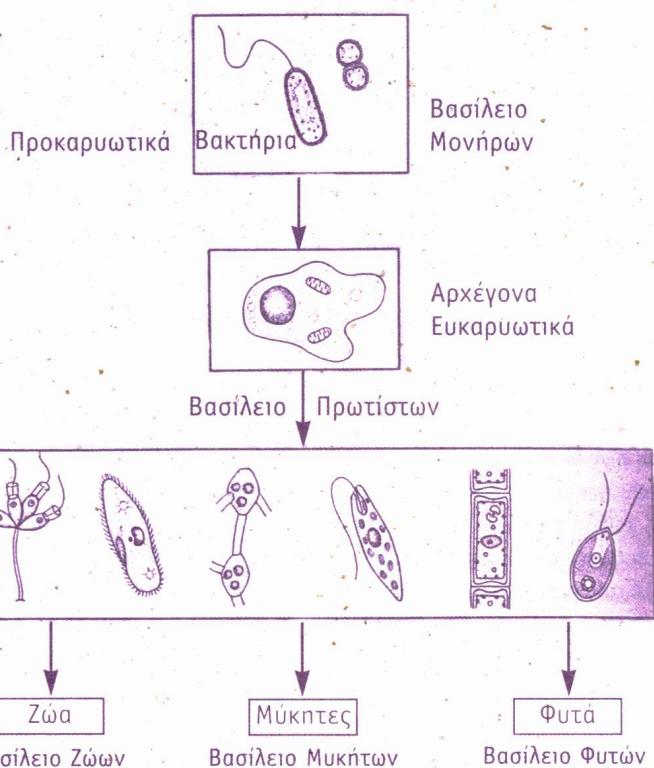
Οι μύκητες είναι μικρά, μικροσκοπικά γενικά, φυτά που δεν διαθέτουν χλωροφύλλη και αγωγούς ιστούς (σαν να λέμε δηλαδή : κυκλοφορικό σύστημα).

Τα πράσινα φυτά που φωτοσυνθέτουν «ανεβάζουν» τα νεκρά ανόργανα συστατικά στο ζωντανό κόσμο οικοδομώντας πρώτα υδατάνθρακες, μετά πρωτεΐνες, λιπαρά και άλλες ουσίες. Η πεπτική δραστηριότητα των μυκήτων κινείται στην ακριβώς αντίθετη κατεύθυνση. Από την άποψη αυτή, οι μύκητες είναι συνεργάτες των βακτηρίων, μια που και οι δύο ομάδες δουλεύουν σαν αποδομικές.

Αν οι συνθήκες του περιβάλλοντος είναι κατάλληλες, οι μύκητες μπορούν να ξεπηδούν σ' όλη τη διάρκεια της νύκτας από το έδαφος. Όσο όμως γρήγορα εμφανίζονται, άλλο τόσο μπορούν να εξαφανιστούν και να διαλυθούν. Δεν είναι τίποτα λιγότερο ή περισσότερο από μία μεταβολική διαδικασία της ζωής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ1

Η πλειοψηφία των βιολόγων σήμερα κατατάσσει τους ζωντανούς οργανισμούς σε ένα σύστημα πέντε Βασιλείων, τα οποία ξεχωρίζουν μεταξύ τους βάσει αποκλειστικών χαρακτηριστικών : 1.Μονήρη (ανήκουν τα βακτήρια) 2.Πρώτιστα (από τα οποία προέρχονται οι εκπρόσωποι των τριών επόμενων, περισσότερο εξελιγμένων δομικά Βασιλείων) 3.Μύκητες 4.Φυτά 5.Ζώα



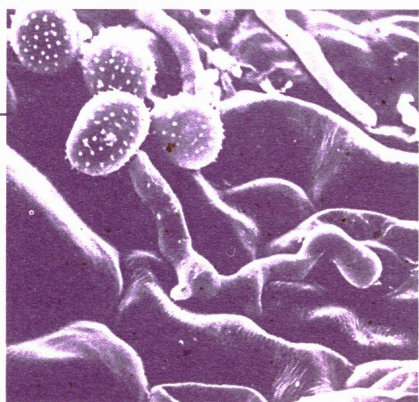
Παθογόνα ;

Τα περισσότερα από τα περίπου 100.000 γνωστά είδη μυκήτων είναι αυστηρά **σαπροφυτικά**, πράγμα που σημαίνει ότι ζούν χρησιμοποιώντας νεκρή οργανική ουσία. Πενήντα περίπου είδη προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο, κυρίως δερματολογικές και άλλα τόσα στα ζώα.

Περισσότερα από 8.000 είδη μυκήτων μπορούν να προκαλέσουν ασθένειες στα φυτά. Όλα τα φυτά προσβάλλονται από μερικά είδη μυκήτων και κάθε παρασιτικός μύκητας μπορεί να προσβάλλει περισσότερα από ένα είδη φυτών. Η ολοκληρωμένη απάντηση στο ερώτημα «ποιά είναι η αιτία;» μιας μυκητολογι-

κής ασθένειας δεν εξαντλείται στο όνομα κάποιου «ύποπτου» αλλά είναι βασικά θέμα προσέγγισης. Αν δούμε τι είναι αυτό που μετατρέπει ένα φυτό σε έδαφος -δηλαδή σε τροφή!- για ένα άλλο φυτό δεν υπάρχει λόγος ψαξίματος γι' αυτή την αιτία: είναι η λειτουργία της ζωής. Καταλαβαίνουμε ότι οι **μυκητολογικές ασθένειες λίγο έχουν να κάνουν με συγκεκριμένα φυτά ή με την τυχαία εμφάνιση μολυσματικών σπορίων, αλλά περισσότερο με τις συνθήκες του εδάφους στο οποίο αναπτύσσονται τα φυτά.**

Μερικοί μύκητες μπορούν να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν μόνο όταν βρίσκονται σε συνδυασμό με τους

**Εικ. 1**

Φωτογραφία, με ηλεκτρονικό μικροσκόπιο του μύκητα των σκωριάσεων (*Uromyces appendiculatus*) στα φύλλα της φασολιάς. Η υφή αναπτύσσεται καταδυόμενη σε ένα "στόμα".

Ξενιστές τους σε όλη τη διάρκεια της ζωής τους (**αποκλειστικά παράσιτα**) άλλοι χρειάζονται ξενιστή μόνο σε κάποια φάση της ζωής τους και άλλοι μπορούν να ολοκληρώσουν το βιολογικό τους κύκλο χρησιμοποιώντας είτε νεκρή οργανική ουσία είτε ζωντανά φυτά (**προαιρετικά παράσιτα**). Το παράσιτο πρέπει να βρεί ένα κατάλληλο θρεπτικό μέσο. Υγρός χειμώνας και υγρή άνοιξη δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες γι' αυτό. (Εικ. 1)

Η κατεργασία του εδάφους, η δομή και η σύνθεσή του μπορούν να παίξουν ρόλο στην εκδήλωση ή μη μυκητολογικής προσβολής. Από όσα έχουν αναφερθεί μέχρι τώρα σ' αυτή τη σειρά, γίνεται φανερό ότι τα υγιή φυτά διαθέτουν τις απαραίτητες φυσικές αντιστάσεις ώστε να εξισορροπούν τις πιέσεις των «εχθρών» τους. Αυτό, υπό τον όρο βέβαια, ότι δεν πιέζονται πέρα από τα όρια της αντοχής τους για μεγάλες αποδόσεις και ότι δεν έχουμε καταστρέψει τους φυσικούς όρους ισορροπίας (βλ. τεύχος 10

σελ. 27 : προϋπάρχοντα αμυντικά μέσα, τ. 13 σελ. 26 : ιστολογικές αμυντικές αντιδράσεις, τ. 1 σελ. 34 : κυταρικές αμυντικές αντιδράσεις, τ. 15 σελ. 32 & τ. 16 σελ. 25-28 : βιοχημικά αμυντικά συστήματα)

Παίρνοντας αυτά σαν δεδομένα καταλαβαίνουμε ότι αυτό το άρθρο δεν θα αντιμετωπίσει τους μύκητες με τον κλασσικό τρόπο της συμβατικής γεωργίας. Θεωρούμε δηλαδή τους μύκητες σαν **τμήμα του φυτικού -ή φυσικού- κόσμου και όχι σαν θανάσιμο εχθρό του**. Κατά συνεπεία επικεντρωνόμαστε στο να εξασφαλίσουμε εκείνες τις συνθήκες στο χωράφι μας, που θα βοηθήσουν τα φυτά μας να αναδείξουν το αμυντικό δυναμικό τους και να συμβιώσουν απροβλημάτιστα, δηλαδή σε ισορροπία, με την -εν δυνάμει παθογόνα- μικροχλωρίδα.

Αν δουμε τους μύκητες σε συνδιασμό με τα φυτά πάνω στα οποία ζουν, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι αυτά τα δύο εξαρτώνται το ένα από το άλλο με τον ίδιο τρόπο που αλληλοεξαρτώνται τα

**Εικ. 2**

Πολλοί φυτοπαθογόνοι νηματώδεις θηρεύονται από μύκητες που ζούν στο έδαφος.

άνθη και τα έντομα. Κάθε ποικιλία φυτού έχει τα δικά του εξειδικευμένα παράσιτα αλλά για την μονομερή ανάπτυξη και την απώλεια ισορροπίας του συστήματος χρειάζονται συγκεκριμένες συνθήκες. Σε αντιστοιχία λοιπόν με το : «μη ταιζεις το φυτό, θρέψε το έδαφος!» μπορούμε να πουμε : **«μη κυνηγάς τους μύκητες, φτιάξε υγιές έδαφος!»**.

Συνεργάτες;

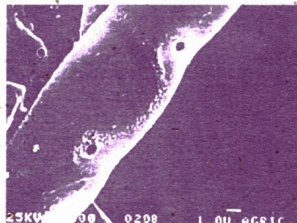
Από την πλευρά του καλλιεργητή οι μύκητες είναι γενικά ωφέλιμοι. Αποδομούν όπως είπαμε τα νεκρά φυτά και ζώα, επιστρέφοντας τα θρεπτικά συστατικά στο έδαφος. **Συμβάλλουν στη συσσώματωση των κόκκων του εδάφους, δι-**

Σημείωση 2

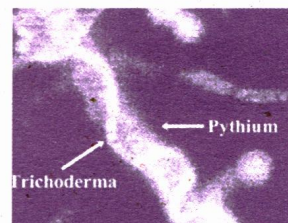
Το μυκήλλιο και τα σπόρια πολλών φυτοπαθογόνων μυκήτων, όπως των *Pythium*, *Helminthosporium*, *Fusarium* προσβάλλονται και παρασιτιζονται από άλλους μύκητες, οι οποίοι κατά κανόνα δεν είναι παθογόνοι για τα φυτά. Επιπλέον ακόμα και η ανάπτυξη μερικών απ' αυτά τα παθογόνα αναστέλλεται στο έδαφος παρουσία άλλων κατά συνέπεια ωφέλιμων, μυκήτων. Ένας από αυτούς τους μύκητες είναι και ο **Trichoderma**, τον οποίο συναντάμε σε όλα σχεδόν τα καλλιεργούμενα εδάφη.



Υφές του *Trichoderma* τυλιγμένες γύρω από τον παθογόνο μύκητα *Rhizoctonia solani*

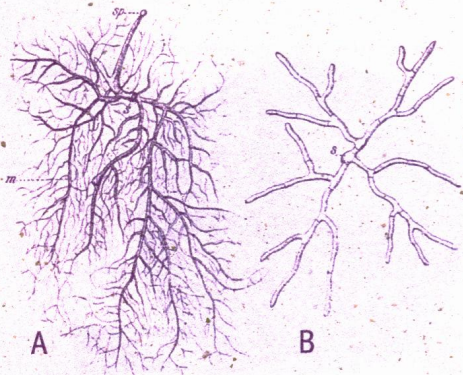


Ηλεκτρονική μικροφωτογραφία υφών του παθογόνου *Rhizoctonia solani* προσβεβλημένων από υφές του *Trichoderma*. Διακρίνονται σημάδια από τη διάβρωση των κυττάρων του ξενιστή και την προετοιμασία εισόδου του.



Παρασιτισμός του παθογόνου *Pythium* από *Trichoderma*.

Επίσης, ο *Trichoderma* παράγει σύμπλοκα ενζύμων που ευνοούν την ανάπτυξη των φυτών.



Εικ. 5
Διάφοροι τύποι μυκηλίων
Α) *Mucor mucedo*
Β) *Penicillium crustaceum*

ευκολύνοντας τον σχηματισμό πόρων και τη συγκράτηση νερού και αέρα απ' αυτό (βλ. τ. 22 σελ. 29-30). Πολλοί ωφέλιμοι μύκητες καταστέλλουν την ανάπτυξη άλλων μυκήτων που προκαλούν ασθένειες των φυτών (σημ. 2) άλλοι **ελέγχουν παρασιτικούς νηματώδεις** (εικ. 2) και άλλοι άλλα παράσιτα λειτουργώντας σαν **υπερ-παράσιτα** (εικ. 3).

Αν εξετάσουμε τις ρίζες των φυτών θα βρούμε σε όλες σχεδόν προσβολή από ένα ωφέλιμο είδος μύκητα που λεγεται **μυκόριζα**. Έχουμε κάνει ήδη μια πρώτη αναφορά σε προηγούμενο τεύχος, αλλά

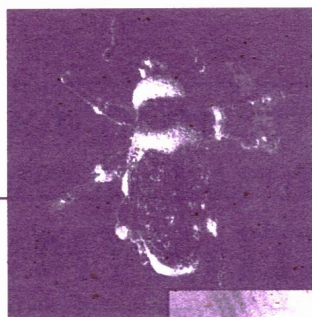


A

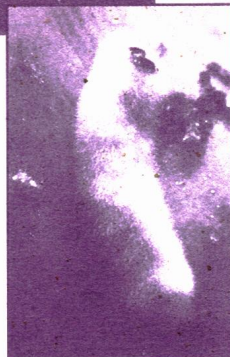


B

Εικ. 4
Α) Μυκητιακές υφές σε φύλλα.
Β) Βασιδιομύκητας *Lepiota procera*



A



B

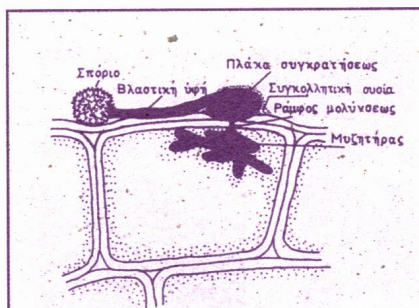
Εικ. 3
Ενήλικος Ουτόρυγχος προσβεβλημένος από τον μύκητα *Beauveria*.
Πυραλίδα του καλαμποκιού προσβεβλημένη από μύκητα.

αναλυτική παρουσίαση της θαυμαστής αυτής συμβιωτικής σχέσης θα γίνει στη συνέχεια αυτού του κεφαλαίου. Αναμενόμενο είναι οι απολυμάνσεις του εδάφους και τα διαφορα παρασιτοκτόνα να έχουν δυσμενείς επιδράσεις σ' αυτές τις ωφέλιμες σχέσεις. (Σημ. 4)

Με τι μοιάζουν και πως συμπεριφέρονται;

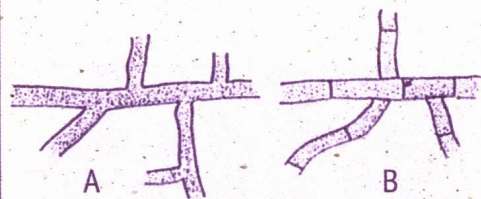
Μερικές φορές οι μύκητες είναι ορατοί με γυμνό μάτι, όπως οι διάφορες μούχλες και τα μανιτάρια. (εικ. 4)

Διαφέρουν από τα βακτήρια στο ότι εί-



Εικ. 6
Διαγραμματική απεικόνιση της μόλυνσης ενός επιδερμικού κυτάρου φύλλου από μύκητα που τρέφεται με μυζητήρες.

ναι μεγαλύτεροι, περισσότερο πολύπλοκοι στη κατασκευή και στο ότι έχουν πραγματικούς πυρήνες στα κύτταρά τους (οι πυρήνες τους δηλαδή έχουν **πυρηνική μεμβράνη**). Για το λόγο αυτό



Εικ. 7

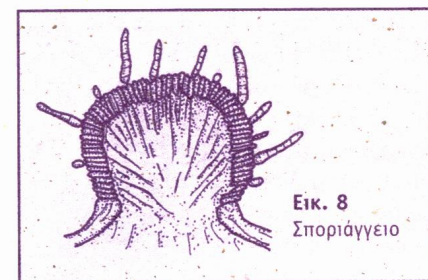
Α) υφή χωρίς κάθετα διαχωριστικά τοιχώματα (κοινοκυτταρική)
Β) υφή με διαχωριστικά τοιχώματα (πολυκυτταρική)

οι μύκητες ανήκουν στους **ευκαρυωτικούς** λεγόμενους οργανισμούς.

Είναι πολυκύτταροι και το σώμα τους αποτελείται γενικά από ένα σύνολο τριχιδίων που διακλαδίζονται και που ονομάζονται υφές. Συνολικά οι **υφές** ονομάζονται **μυκήλιο** (εικ. 5).

Το πάχος των υφών μπορεί να κυμαίνεται από 0,5μ. (μ = μικρο = 0,001 του χιλιοστού) ως 100μ, ενώ το μήκος τους μπορεί να είναι λίγα μόνο μ ή και ολόκληρα μέτρα. Το μυκήλιο των μυκήτων μπορεί να βρίσκεται μέσα στους ιστούς του ξενιστή (**ενδοφυτικό**) ή έξω από τον ξενιστή (**εξωφυτικό**) όπως π.χ. στα ωίδια (μπάστρα/θειαφασθένεια). Το ενδοφυτικό μπορεί να βρίσκεται ανάμεσα στα κύτταρα. Μερικές φορές τα μυκήλια αναπτύσσουν ειδικά **μυζητήρια όργανα** ή «**ριζοειδή**», δηλαδή μυζητήρες με τους οποίους απορροφούν από τους ξενιστές τροφές (εικ. 6).

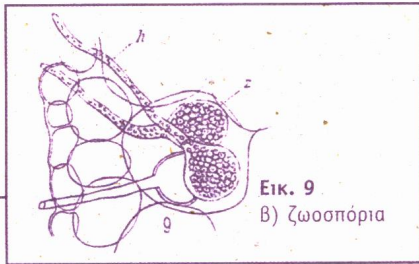
Οι **ουσίες που χρησιμοποιούν** ποικίλουν και μπορεί να είναι ζάχαρα, άμυλο,



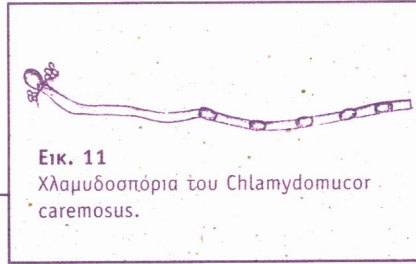
Εικ. 8
Σπορίγγειο

κυτταρίνη ή οργανικά οξέα, παράλληλα όμως χρειάζονται μεταλλικά άλατα και βιταμίνες.

Πολλοί φυτοπαθογόνοι μύκητες μπαίνουν στα φυτικά κύτταρα, τα νεκρώνουν και μετά ζούν σαν **σαπρόφυτα** από το περιεχόμενο των κυττάρων. Η νέκρωση γίνεται με **ένζυμα** που καταστρέφουν τα μεσοκυττάρια τοιχώματα ή τα τοιχώματα των κυττάρων. Νέκρωση των κυττάρων του ξενιστή μπορεί να γίνει επίσης και



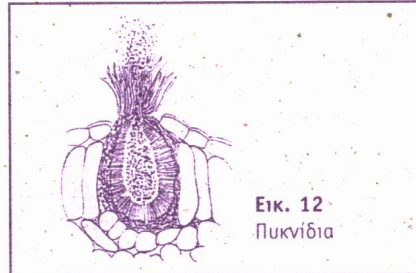
Εικ. 9
Β) Ζωοσπόρια



Εικ. 11
Χλαμυδοσπόρια του *Chlamydomonas caremosus*.



Εικ. 10
Κονιδιοφόροι του *Verticillium albo-atrum* σημαντικού παθογόνου του άλφα-άλφα (είδος τριφυλλίου)



Εικ. 12
Πυκνίδια

1.000μ. Τα σπόρια είναι μορφές πύο ανθεκτικές κάτω από δύσκολες συνθήκες, όπως το χειμωνιατικό κρύο και η καλοκαιρινή ζέση σε σχέση με τις ενεργές υφές και έτσι τα σπόρια είναι η μορφή με την οποία διαχειμάζουν οι περισσότεροι μύκητες.

Σχηματίζονται είτε **αφυλετικά** (δηλ. από κομμάτια του μυκήλιου χωρίς αλλαγές στον πυρήνα) είτε **φυλετικά**. Στην πρώτη περίπτωση τα αφυλετικά σπόρια παράγονται και απελευθερώνονται από ένα «σακκούλι» που λέγεται **σποριάγγειο** (εικ. 8)

Ο μύκητας *Fomes annosus* π.χ. με ευνοϊκές συνθήκες απελευθερώνει 35-56 εκατομ. ζωντανά σπόρια/κυβ. εκατοστο. Μερικά απ' αυτά τα σπόρια έχουν την ικανότητα να κινούνται με τη βοήθεια **μαστιγίων** (περίπου όπως τα βακτήρια) και για το λόγο αυτό λέγονται **ζωοσπόρια** (εικ. 9).

Άλλοι μύκητες παράγουν αφυλετικά σπόρια που λέγονται **κονίδια**, διαχωρί-

με **τοξίνες** (σημ. 3).

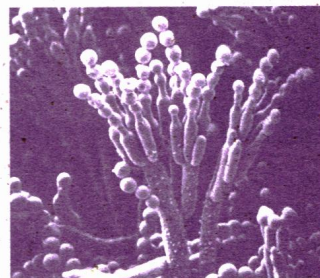
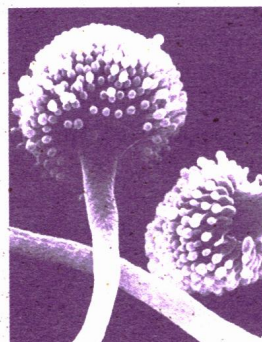
Μετά τη νέκρωση των κυττάρων του ξενιστή θεωρείται ότι τα ένζυμα αποδιοργανώνουν (χωνεύουν θα λέγαμε) τις οργανικές ουσίες των κυττάρων και τις μετατρέπουν σε έτοιμες καταναλώσιμες ουσίες, δηλ. σε άνθρακα και σε ουσίες με άζωτο.

Το μυκήλιο μπορεί να είναι συνεχόμενο, δηλαδή χωρίς κάθετα διαχωριστικά τοιχώματα ή να έχει διαχωριστικά, δηλ. να είναι πολυκύτταρο (εικ.7)

Τα τοιχώματα των υφών αποτελούνται από **κυταρίνη** ή από **χιτίνη**. Πολλές φορές το μυκήλιο δημιουργεί τα λεγόμενα **στρώματα**, που αποτελούνται από μάζα υφών ή τα **ριζομορφα**, δηλαδή μυκηλιακές υφές σαν κορδόνια που αποτελούν στάδια **ανάπαυσης** του μύκητα και βλαστάνουν μόλις ξανάρθουν οι ευνοϊκές συνθήκες

Πώς πολλαπλασιάζονται;

Οι μύκητες πολλαπλασιάζονται με **αποβλάστηση**, δηλ. με διαίρεση ή τεμαχισμό, ή κυρίως με **σπόρια**. Τα σπόρια είναι εξειδικευμένα αναπαραγωγικά όργανα και αποτελούνται συνήθως από ένα ή λίγα κύτταρα (είναι η καφετιά σκόνη που πέφτει από την «ομπρέλλα» των ώριμων μανιταριών όταν τα τινάζουμε). Το μέγεθος τους κυμαίνεται από 1μ ως



Σημείωση 3
Α Κονιδιοφόροι *Aspergillus*
Β Αποικία *Penicillium*

(ΣΗΜ 3)

Μυκοτοξίνες

Οι μυκοτοξίνες είναι τοξικά μεταβολικά προϊόντα μυκήτων που προκαλούν παθολογικές μεταβολές σε ανθρώπους και ζώα. Τα πιο σημαντικά είδη μυκήτων που παράγουν μυκοτοξίνες είναι τα *Aspergillus*, *Penicillium* και *Fusarium*. Η δηλητηρίαση γίνεται συνήθως με την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων και σπανιότερα με την αναπνοή ή μέσω του δέρματος. Οι μυκοτοξίνες είναι ισχυρά καρκινογόνα και τερατογόνα με χρόνια δράση. Άλλες προκαλούν σπασμούς - τρεμούλιασμα - στα σπονδυλωτά. Τέτοιες ουσίες απομονώνονται ολοένα και περισσότερο από μύκητες που βρίσκονται σε αγροτικά προϊόντα, ζωοτροφές και βοσκές. Η δηλητηρίαση στα ζώα εκδηλώνεται πολλές φορές με το "**σύνδρομο παραπατήματος**", νευρολογική διαταραχή που παρατηρείται μετά από κατανάλωση μολυσμένων ενσίρωμάτων ή καλαμποκιού.

Έμεση δηλητηρίαση στον άνθρωπο μπορεί να γίνει μέσω ζωικών προϊόντων (γάλα-αυγά-κρέας) που προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν τραφεί με μολυσμένες τροφές. Ιδιαίτερα επικίνδυνα τρόφιμα είναι τα δημητριακά, ελαιούχοι σπόροι, καφές, φρούτα, λαχανικά, μερικοί τύποι τυριών και τα προϊόντα κρέατος.

Οι **αφλατοξίνες** είναι μυκοτοξίνες που παράγονται αποκλειστικά από τον *Aspergillus flavus* και τον *Aspergillus parasiticus*. Η αφλατοξίνη BL1 είναι η ισχυρότερη γνωστή καρκινογόνα ουσία. Προκαλεί καρκίνο στο συκώτι.



ζοντας τα τελευταία κύτταρα εξειδικευμένων υφών που λέγονται **κονιδιοφόροι** (εικ. 10).



Σε μερικούς μύκητες, τελικά ή ενδιάμεσα κύτταρα μιας υφής μεγενθύνονται, στρογγυλεύουν, σχηματίζουν παχιά τοιχώματα και ξεχωρίζουν σχηματίζοντας **χλαμυδοσπόρια** (εικ. 11).

Άλλοι πάλι μύκητες σχηματίζουν αφυλετικά σπόρια (κονίδια) στο εσωτερικό παχύτοιχων κατασκευών, που λέγονται **πυκνίδια** (εικ. 12).



Εικ. 13

Διάφορα μανιτάρια (τα καρποσώματα των μυκήτων). Μερικά τρώγονται ενώ άλλα είναι τοξικά !!

ομοθαλλικός, σε πολλές όμως περιπτώσεις οι αρσενικοί γαμέτες γονιμοποιούν μόνο θηλυκούς από άλλα συμβατά φυλετικά μυκήλια και τότε ο μύκητας λέγεται **ετεροθαλλικός**.

Οι περισσότεροι μύκητες παράγουν δύο ή τρεις διαφορετικούς τύπους σπορίων κατά τη διάρκεια του κύκλου της ζωής τους. Τα σπόρια παράγονται στα λεγόμενα **καρποφόρα όργανα** το μέγεθος των οποίων κυμαίνεται από μικροσκοπικό μέχρι και ενός καλαθιού. Τα μανιτάρια που βλέπουμε να ξεπηδούν τους φθινοπωρινούς μήνες από νοτισμένους μισο-

Σημ. 4

Verticillium lecanii

Το *Verticillium lecanii* είναι ένας κοινός μύκητας που, μεταξύ των άλλων, μπορεί να προσβάλλει και έντομα. Έχουν παρατηρηθεί προσβολές σε αφίδες, ψώρες, αλευρώδεις, αράχνες, τετράνυχους και νηματώδεις. Έχει επίσης βρεθεί σαν **σαπρόφυτο** αλλά και σαν **υπερ-παράσιτο** των σκωριάσεων (παρασιτικοί μύκητες).

Τα σπόρια του *V. lecanii* βλαστάνουν πάνω στο έντομο και οι μυκηλιακές υφές αρχίζουν να αναπτύσσονται πάνω στο σώμα του. Αυτή η ανάπτυξη γίνεται πάνω στις εκκρίσεις του εντόμου. Μετά από αυτή τη σαπροφυτική φάση ο μύκητας μπαίνει μέσα στο σώμα του. Εκεί αναπτύσσεται ακόμα περισσότερο και τελικά το έντομο πεθαίνει. Οι καρποφορίες ξεπροβάλλουν από την επιδερμίδα του εντόμου και τα παραγόμενα σπόρια μολύνουν άλλα έντομα. Αν και θεωρητικά αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επιδημίες των εντόμων, στην πράξη δεν παρατηρείται παρά μόνο κάτω από πολύ μεγάλες πυκνότητες των παρασίτων (εντόμων). Σε όλες τις άλλες περιπτώσεις έχουμε αποτελεσματικό έλεγχο του πληθυσμού!

Η φυλετική αναπαραγωγή γίνεται με την ένωση δύο κυττάρων (γαμέτες), που μπορεί να μη διαφέρουν μεταξύ τους. Ο ζυγώτης, το προϊόν της ένωσης, λέγεται **ζυγοσπόριο**. Σε άλλες περιπτώσεις, οι γαμέτες διαφέρουν και ο σχηματιζόμενος ζυγώτης λέγεται **ωοσπόριο**.

Στους περισσότερους μύκητες, οι αρσενικοί και θηλυκοί γαμέτες παράγονται στο ίδιο μυκήλιο (**ερμαφρόδιτοι μύκητες**). Όταν οι αρσενικοί γαμέτες μπορούν να γονιμοποιήσουν τους θηλυκούς του ίδιου μυκήλιου, ο μύκητας λέγεται

σαπισμένους σωρούς φύλλων δεν είναι παρά τα καρποφόρα όργανα μιάς ιδιαίτερης ομάδας μυκήτων, των **Βασιδιομυκήτων** (εικ. 13).

Το κυρίως σώμα του μύκητα πάντως είναι το τεράστιο μυκήλιο, το οποίο είναι υπόγειο ή διακλαδισμένο στους κορμούς των δένδρων και σχεδόν πάντα είναι απαρατήρητο.

Η παραγωγή σπορίων δίνει τη δυνατότητα στους μύκητες να διαδοθούν σε μεγάλες αποστάσεις. Τα σπόρια παρα-



Κωνσταντίνου Παντελής

λαμβάνονται και μεταφέρονται ακούσια από το νερό, τα ζώα αλλά και από τους ίδιους τους καλλιεργητές! Είναι τόσο ελαφρά, που μπορούν να ταξιδέψουν και με τον αέρα (σπόρια π.χ. των σκωριάσεων των σιτηρών μπορούν να ταξιδέψουν εκατοντάδες χιλιόμετρα αερομεταφερόμενα).

Η ατέλειωτη ποικιλία και πολυπλοκότητα των πολυάριθμων μυκητολογικών ασθενειών και η ταχύτητα με την οποία τα διάφορα μυκητοκτόνα τίθενται "εκτός μάχης" εξηγούνται σε σημαντικό βαθμό από την ατέλειωτη ποικιλία και πολυπλοκότητα των αναπαραγωγικών μηχανισμών των μυκήτων, πράγμα που σε τελευταία ανάλυση δεν αναδύκνυει παρά την τεράστια φαντασία και προσαρμοστικότητα της Φύσης.

Τι ανάγκες έχουν;

Η αύξηση των μυκήτων ελέγχεται στενά από τις συνθήκες του περιβάλλοντος. Η ελάχιστη **θερμοκρασία** για την ανάπτυξή τους είναι 2-5 °C, η άριστη 22-27 και η μέγιστη 35-40. Στους 70 °C νεκρώνονται οι υφές, ενώ στους 100 τα σπόρια.

Το **pH** (η οξύτητα) της ουσίας στην οποία βρίσκεται ο μύκητας πρέπει να είναι όξινο. Για τους περισσότερους μύκητες το άριστο pH είναι μεταξύ 5 & 6,5 αλλά κάποιοι επιβιώνουν και κάτω από 3 ή πάνω από 9.

Όπως όλοι οι ζωντανοί οργανισμοί, έτσι και οι μύκητες έχουν ανάγκη από **νερό** για να ζήσουν - γι' αυτό και τα αποξηραμένα τρόφιμα δεν προσβάλλονται εύκολα. Το νερό επίσης είναι απαραίτητο για τη βλάστηση των σπορίων (για να βλαστήσουν π.χ. τα σπόρια του πέρονόσπορου ή του ωίδιου στα φύλλα του αμπελιού χρειάζεται να υπάρχει σταγόνα νερού). Παράλληλα όμως οι περισσότεροι μύκητες είναι αερόβιοι και έχουν ανάγκη από **οξυγόνο**. Έτσι, μουσκεμένα στο νερό ξύλα δεν προσβάλλονται από μύκητες.



Ο άνθρωπος στην πορεία των χρόνων και της εξέλιξης (κοινωνικής - οικονομικής - τεχνολογικής) έχει αναθεωρήσει, και είναι αναγκαίο κάθε τόσο να αναθεωρεί, ορισμένες έννοιες, οι οποίες όμως παίζουν σημαντικό ρόλο για την επιβίωση κάποιων πληθυσμών - εξαρτάται δηλαδή η επιβίωσή τους από τέτοιες πλάνες.

Πιο συγκεκριμένα:

Αρπακτικά: Αυτόματα ο νους φτιάχνει έναν αιμοβόρο, ύπουλο φονιά (φόβος ή εκδίκηση) ή έναν ανταγωνιστή (για τους κυνηγούς στα θηράματα).

Το θέμα είναι ότι δεν είναι τίποτα, παρά μια μορφή ζωής, που ελέγχει κάποιες και ελέγχεται από κάποιες μέσα στον κύκλο της ενέργειας.

Άλλωστε αναγνωρίζεται πλέον ο ρυθμιστικός τους ρόλος στη διατήρηση της βιολογικής ισορροπίας των οικοσυστημάτων και η θετική τους επίδραση στη διατήρηση υγιών ατόμων και καλύτερων γενετικά πληθυσμών. Ένα παραδειγματάκι: Κάθε φορά που επιτίθεται ένα αρπακτικό σ' ένα κοπάδι πουλιών (στη λεία του) μια "εκκαθαριστική λειτουργία μπαίνει σ' εφαρμογή".

Για λόγους μη σπατάλης της ενέργειας - αποτυχίας - σηματοδίδει άτομα άρρωστα, πληγωμένα, γέρικά κ.λπ). Έτσι μένουν τα υγιή στο κοπάδι, χωρίς κίνδυνο να ζευγαρώσουν (να μεταδώσουν ασθένεια, να εκφυλίσουν το είδος, αλλά να εξελιχθεί δυναμικά).

Σημαίνει, όμως, εξυγίανση του κοπαδιού. Άρα **όχι αρπακτικά, αλλά εξυγιαντές**.

Έχουμε παρεξηγήσει το θάνατο ζώου από ζώο. Το θεωρούμε όμως αναψυχή (το κυνήγι) το θάνατο (ζώου από τον άνθρωπο).

Αναψυχή ο άνισος πόλεμος με τα πολυβόλα, τα κινητά, τις μπουλντόζες.

Ας αναλογιστούμε λοιπόν:

Πού πάει: Τα αρπακτικά

Πού: Εξυγιαντές και ισορροπιστές των οικοσυστημάτων.

Βιβλ. που χρησιμοποιήθηκαν:

- Αρπακτικά πουλιά της Ελλάδος (Γ. Χανδρινός - Α. Δημητρώ)
- Φυσικό περιβάλλον, ΙΕΚ Βόλου



Τα παραμύθια της γιαγιάς Πανιούσκας

Με το βασίλεμα του ήλιου, βοηθάμε να μαζευτούν οι κότες μέσα στο κοτέτσι - φώναζε-Λίγκα, λίγκα, λίγκα που σημαίνει: άιντε - άιντε για ύπνο! Έκλεινε την πόρτα τους και πήγαινε έξω από τη δική της σιγά-σιγά στο σκαμνάκι της. Ήρθε η ώρα να μαζέψει τα παιδιά. Το μπαστούνι και το στόμα της ήταν τα σημαντικότερα για να γίνουν πολλά σοβαρά πράγματα.

Ίαφνικά χτύπαγε το μπαστούνι στην πόρτα! Τρόπ-τρόπ-τρόπ. Μπέλα Μάρα...

Ακούγαμε εμείς, τρέχαμε και κουρνιάζαμε δίπλα της.

- Γιαγιά παραμύθι, γιαγιά παραμύθι. Κι άρχιζε.

Μια φορά κι έναν καιρό, ζούσαν σ' ένα χωριό, σαν κι αυτό, δύο αδερφές μόνες τους.

Δούλευαν έναν παλιό νερόμυλο που είχαν από τους γονείς τους. Άλεθαν, λοιπόν, τα στάρια και τα καλαμπόκια που τους έφερναν οι χωριανοί και ή κράταγαν λίγο από το αλεύρι ή τους έφερναν άλλα πράγματα που τους έλειπαν για τ' αλεστικά. Δυσκολεύονταν που ήταν μόνες τους γιατί ο νερόμυλος είχε δουλειά πολύ και για να τα βγάλουν όμως πέρα δούλευαν το μύλο και τη νύχτα, μια η μία και μία η άλλη.

Η Μπέλα Μάρα και μια η Τσάρνα Μάρα και έτσι ο νερόμυλος δούλευε συνέχεια.

Ευτυχώς κι είχαν παρευόλα τρία ζωάκια, ένα κοκοράκι, ένα σκυλάκι, και μια γατούλα. Μια και πέφταν τόσοι σπόροι κάτω, μια και οι σπόροι μάζευαν ποντίκια και μια που ο νερόμυλος ήταν πέρα από το χωριό δίπλα στο ποτάμι.

Και οι κοπέλες μόνες.

Η Μπέλα Μάρα, η μία από τις κοπέλες μιλάγε και μοιραζόταν τη στιγμή με τα ζωάκια. Έτσι περνούσε ευχάριστα η μέρα. Ήταν πολύ ωραία.

Καθόταν να φάει, νάτα κι αυτά δίπλα της.

- Μιάρου - μιάου, έκανε η γατούλα.
- Άου μίλου του ματσιέντσε! Το ψιψινάκι μου. Τι θέλει; Άι ξέρω, πεινάς, θέλεις απ' αυτό, ε; Έκοβε μπουκίτσες κι έδινε.

Το 'βλεπε ο σκύλος, γαβ - γαβ. Μίλου του κουτσιέντσε. Καλούλι μου σκυλάκι! Έλα, έλα, πάρε.

- Κοκοκό, τινάζοταν και δειχνόταν το κοκοράκι. Ήθελε κι αυτό μερτικό.

- Άου μίλου του πιτλιέντσε, δε σε ξεχνάω, έλα, έλα, πάρε αυτά. Τα ζωάκια γυάλιζαν τα ματάκια τους με την Μπέλα.

Το βράδυ μαζεύονταν μέσα στο μύλο κι ο καθένας στην κούρνια του.

Αρπάρωναν και την πόρτα και βολεύονταν. Ο σκύλος κοντά στην πόρτα, η γάτα ανάμεσα στα τσουβάλια με τα στάρια και το κοκοράκι ψηλά στα δοκάρια. Την άλλη μέρα ήταν η σειρά της Τσάρνας Μάρας.

Ωχ, χο, χο κακή τους τύχη. Τα κλώτσαγε, τα 'βριζε συνέχεια, όλα την ενοχλούσαν. Δεν τ' αγάπαγε καθόλου.

Ίουτ από δω, ουστ κακομαθημένα, συνέχεια στα πόδια μου.

Έξω, τι με κοιτάτε, ξουτ παλιόζωα.

Καθόταν να φάει; Δεν τα 'δινε ούτε ψιχουλο. Και αυτά κοιταγαν από μακριά και λυπημένα. Πέρναγε δύσκολα η μέρα, με βρισιές, νευρα και παρεξήγηση.

Παρακάλαγαν να 'ναι κάθε μέρα η Μπέλα κι έτσι κυλούσε ο χρόνος.

Όπου μια νύχτα που ήταν η σειρά της Μπέλας στο νερόμυλο, μόλις που 'χαν κουρνιάσει. Ακούστηκε δυνατά το πόμολο της πόρτας και η πόρτα.

Τροπ-τροπ-τροπ, Μπέλα Μάρα άνοιξε...

- Ποιος είναι; απάντησε τρομαγμένα η Μπέλα.

Είμαι ο Μπίριμ - ντέντου. Άνοιξε... αλλιώς θα σπάσω την πόρτα. Άνοιξε. Τα ζωάκια και η Μπέλα τινάχτηκαν πάνω.

Αουου, ζωάκια μου, τώρα τι θα κάνω; Θα σπάσει την πόρτα. Ο σκύλος όρμησε προς την πόρτα γαυγίζοντας. Έπρεπε να κερδίσουν χρόνο, έπρεπε να σκεφτούν κάτι.

- Μπέλα άνοιξε, σπάω την πόρτα.

Τότε πετάγεται η γατούλα και λέει στην Μπέλα. Πες του ότι δεν μπορείς ν' άνοιξεις γιατί... δε θες να σε δει με τα παλιόρουχα.

Τότε απαντάει η Μπέλα: Είμαι με τα παλιόρουχα και θέλω να 'μαι όμορφη όταν με δεις. Θά 'θελα να 'χω να βάλω κάτι καλύτερο.

Μμμ... έκανε ο Μπίριμ-ντέντου και...

Χάθηκε στο σκοτάδι!

Χαρούμενα τα ζωάκια και η Μπέλα που τα κατάφεραν. Μα μετά κάποια ώρα; Νάτος πάλι. Μπέλα, άνοιξε, έφερα τα καλύτερα ρούχα, τα ομορφότερα που υπάρχουν, άνοιξε. Και μεταξένια από μακριά. Τροπ-τροπ.

- Άου μίλου του Κουτσιέντσε, τώρα; Τα 'φερε.

Γαβ - ζήτη του κάτι νά στολιστείς.

- Θα 'θελα κάτι να στολιστώ. Πριν με δεις να 'μαι όμορφη, είπε η κοπέλα.

Μμμ, έκανε. Ο Μπίριμ-ντέντου κοντοστά-



Κωνσταντίνου Πανιός

θηκε για λίγο και μετά χάθηκε στο σκοτάδι.

Αγαπημένα μου ζωάκια, φοβάμαι. Θα τα φέρει. Τι θα κάνουμε; Τα ζωάκια σέκευονταν ανήσυχα. Και μετά κάποια ώρα, νάτος πάλι. Μπέλα Μάρα άνοιξε, έφερα τα καλύτερα στολίδια που υπάρχουν. Έφερα χρυσά, ασήμια, δακτυλίδια και περιδέραια. Άνοιξε, τώρα είπε θυμωμένα. Σπάω την πόρτα.

Κικιρίκου - ουου ξημερώνει φωνάζει το κοκοράκι.

Ωχ, ξημερώνει, πρέπει να φύγω γρήγορα και ... εξαφανίζεται. Ο Μπίριμ-ντέντου έπρεπε να φύγει πριν ξημερώσει στη χώρα της νύχτας, πριν τον δει το φως της μέρας.

Το πρωί άνοιξε την πόρτα η Μπέλα και τι να δουν. Ένα μπαούλο γεμάτο όμορφα ρύχα, μεταξένια, από χώρες μακρινές, ένα μπαουλάκι με πανακριβα στολίδια, χρυσά δακτυλίδια, ασήμια και άλλα πολλά.

Έτσι χαρούμενη τα πήρε και τα πήγε σπιτι της. Ήταν χαρούμενη γιατί ήταν πλέον πλούσια. Είχε πάρα πολλά.

Τα 'δε η Τσάρνα Μάρα έκπληκτη. Ααα - χρυσά - γυάλισε το ματι της. Αλλά φούντωσε και η ζήλια της. Αυτό το βράδυ ήταν η σειρά της να μείνει στο νερόμυλο! Αγωνιούσε να 'ρθει το βράδυ. Και ήρθε. Έλειπε την πόρτα και περίμενε... Και ξαφνικά τροπ-τροπ.

- Τσάρνα Μάρα, άνοιξε... Κουνήθηκε το πόμολο της πόρτας πάνω κάτω με δύναμη και... Άνοιξε ... Θα θέλω να μου φέρεις

χρυσά δακτυλίδια, ρούχα ασημένα, τα καλύτερα του κόσμου. Θέλω; Έλειπαν και τα ζωάκια να τη συμβούλευαν, να τη βοήθαιναν. Θέλω και τα ακριβότερα στολίδια. Θέλω... Σπάει την πόρτα ο Μπίρι-ντέντου.

Το πρωί πήγαν η Μπέλα με τα ζωάκια και τι να δουν; Σπασμένη την πόρτα, ρημαγμένος ο νερόμυλος. Η Τσάρνα Μάρα; Έλειπε, χάθηκε κι ούτε την ξανάδε κανείς ποτέ.

Την πήρε ο Μπίριμ-ντέντου στη χώρα της νύχτας, του σκοταδιού, στη χώρα του.

Έτσι πέρασαν την υπόλοιπη ζωή η Μπέλα πλούσια πλέον -με τα ζωάκια ευ-τυχισμένα.

Η Μπέλα φαντάζομαι δεν είχε ξεχωρίσει εαυτόν από το περιβάλλον. Το εγώ ήταν μέσα στο μεγάλο είναι. Εγώ - εσύ- αυτός. Εκείνα, έμψυχα - άψυχα - λογικά και άλογα ήταν μέρη του μεγάλου ΕΝΑ.

Και ζούσαν αυτοί καλά και μεις θα ζούσαμε καλύτερα αν.. Αν το κακό δεν είχε άμεση σχέση με αυτή την απατηλή εντύπωση για τη μοναδικότητά μας. Και ότι ανωτερότητα σημαίνει η επιβολή μας και εκμετάλλευση των πάντων, χωρίς ανταπόδοση. Χωρίς όπως λέμε σήμερα αειφόρο προοπτική.

Μπίριμ-ντέντου: Η προσωποποίηση του κακού κάτι σα δράκουλας!

Μπέλα: Λευκή, άσπρη. Τσάρνα Μάρα: Μαύρη Μάρα για τη σύγκριση - η τέλεια αντίθεση.

Άσπρο - Μαύρο - φως - σκοτάδι. Αλλά και ταύτιση του αγαθού με το λευκό, το φωτεινό.

Αν αυτό φαίνεται ρατσιστικό μια πρώτη εξήγηση μπορείτε να πάρετε κάνοντας μια ερώτηση σ' οποιονδήποτε. Πώς φαντάζεται το Θεό...

Η πρώτη απάντηση είναι κοινή.

Γέρο, ροδαλό με άσπρη γενειάδα.

Ενώ ο διάβολος, μαυριδερός. Αν προσπαθήσετε να απεικονίσετε ένα διάβολο ροδαλό με χαριτωμένη ροζ ουρίτσα, διάφανα κερατάκια - ίσως και αποτρίχωνμένο...

Και δίπλα του έναν κακοχυμένο, μαύρο, τριχωτό άγγελο.

Θα 'σαστε ο τέλειος αιρετικός και καταδικαστέος - στο πυρ το εξώτερον.

Γιατί είναι έτσι;

Μα στη χώρα των λευκών. Το λευκότερο είναι το καλύτερο.

Τειά σε όλους

Σας εύχομαι όλα να πάνε καλά. Το "παζάρι" να συνεχίζεται για πολλή χρόνια ακόμη, και σε περισσότερες πόλεις της Ελλάδας.

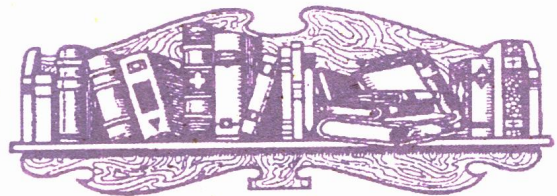
Και να συνεχίζεται έτσι, όπως είναι, με τους τσακωμούς του, και με τις όμορφες στιγμές, αξέχαστες, πιο πολύτιμες από όλα, διαμάντια στην καρδιά μου. Αυτές οι ωραίες στιγμές βοήθησαν στο να συνεχίζω το μικρό μου αγώνα στο δικό μου περιβάλλον, το πιο όμορφο του κόσμου αληλά και από τα πιο σκληρά, ταυτόχρονα.

Θερμά χαιρετίσματα σε όλους σας.

Άννα Τηλ.: 0033 467 430159

Αποχαιρετιστήριο γράμμα της Άννας Σαμπονέ από το Λαύκο. Στις αρχές Σεπτεμβρίου αναχώρησε, επιστρέφοντας στη Γαλλία.

Βιβλιοπαρουσίαση



"ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ"

Ένα μικρό αλλά διατυπωμένο, περιεκτικό βιβλίο για τους φίλους της Εναλλακτικής Ιατρικής.

Αυτοθεραπεία, αυτοκάθαρση και αυτορρύθμιση του οργανισμού στο δρόμο και τις μεθόδους του Χρόνη, του Σαβίδη, του Ευθυμιάδη κλπ, αλλά και αναφορά σε σύγχρονες εναλλακτικές μεθόδους, όπως ρεφλεξολογία, μεσοθεραπεία, πρωτεϊνικό προφίλ κλπ.

Ένα βιβλίο της Νιόβης Σωτηροπούλου

Το πέταγμα της πεταλούδας

Αγγέλκος Θωμάς



Στην πρώτη ανάγνωση του κειμένου το “μάθημα της πεταλούδας” (τ. 26 σελ. 36) νόμισα ότι διάβασα το δελτίο τύπου της Αρχιεπισκοπής Αθηνών. Μετά όμως θυμήθηκα ότι η “Νέα Σελήνη” δε δημοσιεύει διαφημίσεις.

Έπειτα σκέφτηκα, ότι έκανα λάθος να πιστεύω ότι η εποχή μας έχει πολύπλοκα, σύνθετα και πολλές φορές δυσεπίλυτα προβλήματα, που ξεκινούν από καθημερινά προβλήματα επιβίωσης των ανθρώπων, μέχρι θέματα επιβίωσης του πλανήτη και ότι όλα αυτά λύνονται με μικρές “εξυπνες” φρασούλες, όπου η απλοϊκότητα καταργεί στοχασμό, προβληματισμό, φιλοσοφική και επιστημονική σκέψη.

Έτσι, λοιπόν, πέταξα με βδελυγμία όλες τις θεωρίες του Λαμάρκ, Δαρβίνου και Μιτσούριν για το ότι “η προσπάθεια της πεταλούδας να περάσει απ’ τη στενή τρυπίτσα του κουκουλιού ήταν απαραίτητη... για να μπορέσει να πετάξει” είναι αποτέλεσμα μιας εξέλιξης εκατομμυρίων ετών, ένα σύνολο άλλοτε τυχαίων και άλλοτε νομοτελειακών μεταλλάξεων και θεώρησα ότι απλά την ανάγκαζε ο Θεός να το κάνει αυτό και γλίτωσα από χιλιάδες προβληματισμούς και ερωτήματα, που μου γεννούσαν ήδη οι θεωρίες αυτές.

Τέρμα οι προβληματισμοί, τέρμα οι δράσεις: ό,τι συμβαίνει ή δε συμβαίνει θα μπορούμε να λέμε ότι ο Θεός μας επιτρέπει, μας αναγκάζει, μας βοηθά ή θα τα ρίχνουμε όλα πάνω του και... σουχάσαμε.

Αλλά εκεί παρεμβαίνει η Αντίφαση: Ενώ η θεϊκή παρέμβαση μ’ απαλλάσσει από τόσες δυσκολίες και προβλήματα, όταν ζήτησα από το Θεό σοφία, ο Θεός μου έδωσε προβλήματα να λύσω. Κομφούζιο.

Εγώ όμως εκεί. Θα εξακολουθώ να ζω μέσα στο κείμενο παρόλο που καθημερινά διαπιστώνω ότι υπάρχουν διπλά μας άν-

θρωποι που δε συνάντησαν δυσκολίες στη ζωή τους, και όταν στιγμιαία συναντούσαν τις επίλυαν με το φουσκωμένο πορ-τοφόλι των γονιών τους όταν ήταν παιδιά και το δικό τους τώρα που μεγάλωσαν... αλλά μπορεί ο Θεός να μην τους αγαπά αυτούς...

Αλλά όταν:

Ζήτησα από το Θεό δίκαιη ειρήνη στους λαούς

Και ο Θεός μου έδωσε το Μπους

Ζήτησα καθαρή τροφή για τα παιδιά μου

Και ο Θεός μου έδωσε τα Mac-Donalds, τα Goodies και τους γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς

Ζήτησα καθαρή πατρίδα και αειφόρο ανάπτυξη

Και ο Θεός μου έδωσε τους βιομήχανους και τις τσιμινιέρες τους.

Και όταν διαπίστωσα ότι ο καλός Θεός επιτρέπει:

1. Στο 80% του παγκόσμιου πλούτου να κατέχεται από το 15% των κατοίκων των πιο πλούσιων χωρών του κόσμου.

2. Στους αμερικάνους να ξοδεύουν ετήσια τόσα χρήματα για παγωτά, όσα χρειάζονται οι 10 φτωχότερες χώρες του κόσμου για να έχουν πρόσβαση σε πόσιμο νερό.

3. Στους αμερικάνους να ξοδεύουν το 25% της παγκόσμιας ενέργειας, ενώ αποτελούν το 7% του παγκόσμιου πληθυσμού.

Τότε φώναξα: “Ανευ Αθηνάς χείρα κινεί” και σκέφτηκα ότι είναι καιρός για μία οικολογική εξέγερση έξω από κρατικές και θεϊκές εξουσίες.

Με μία περισσότερο προσεγμένη ματιά στην καθημερινότητα παρατηρούμε, ότι ο άνθρωπος παρεμβαίνει συνέχεια στη φύση.

Από την αφαίρεση ενός φρούτου από ένα δέντρο, από το σκάψιμο ενός λάκου γύρω από ένα δέντρο ή από το μη σκάψιμο, από το κόψιμο των αγριόχορτων ή από το μη κόψιμο από την κατασκευή μιας φωλιάς πουλιού ή από τη διασπορά βόλων αργίλλου με σπόρους, μέχρι και το μεγάλο φράγμα στον Κίτρινο Ποταμό, είναι παρεμβάσεις του ανθρώπου στη φύση.

Δηλαδή η παρέμβαση του ανθρώπου στη φύση είναι υποχρεωτική.

Αυτονόμο θα πει κανείς, αλλά μήπως δεν ζούμε σε μια εποχή, όπου σε κάθε βήμα σου πρέπει ν’ αποδεικνύεις ή να επισημαίνεις το αυτονόμο;

Επόμενα το ερώτημα δεν είναι αν ο άνθρωπος πρέπει να παρεμβαίνει ή όχι στη φύση, αλλά ποιες είναι εκείνες οι συνθήκες που θα επιτρέπουν στον άνθρωπο να παρεμβαίνει σωστά στη Φύση. Νομίζω ότι η απάντηση είναι: εκείνες οι κοινωνικές συνθήκες που θα επιτρέψουν στους ανθρώπους να συνδυάσουν τη γνώση με την οικολογική ευαισθησία. Ο ένας παράγοντας χωρίς τον άλλο δεν αρκεί. Είναι πιθανό μάλιστα να οδηγήσει σε “καταστροφή” όπως στο “μάθημα της πεταλούδας”. Και κάτι φαινομενικά ασχετο με τα προηγούμενα αλλά για να μην ξεχνιόμαστε: Η Παγκόσμια Σύνοδος Κορυφής για την Κερδοσκοπική Ανάπτυξη που έγινε στο Γιοχάνεσμπουργκ επιβάρυνε την ατμόσφαιρα με 600.000 τόνους διοξείδιο του άνθρακα, αποτέλεσμα των μετακινήσεων 65.000 συνέδρων, 106 αρχηγών κρατών και 5.000 δημοσιογράφων.

Αγγελία

Διαθέτω αγρόκτημα στην περιοχή Φθιώτιδας (ορεινό). Όσοι ενδιαφέρονται για διακοπές και εργασία το καλοκαίρι ας επικοινωνήσουν στο:0106834193 - email: nchittanada@yahoo.gr

(Σε συνέχεια του άρθρου με τίτλο "ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΗ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ - ΑΟΡΑΤΗ ΑΠΕΙΛΗ", Νέα Σελήνη, τεύχος 24)



Στις 22 Απριλίου του 2002 έγινε τελικά η αποξήλωση της κεραίας κινητής τηλεφωνίας της εταιρείας Ραφαφ (στην οδό Εδέσσης 5, στην Πολίχνη Θεσσαλονίκης) μετά από ένα χρόνο περίπου παράνομης λειτουργίας, μετά από ένα χρόνο συνεχούς προσπάθειας.

Η αποξήλωση πραγματοποιήθηκε παρουσία του Δημάρχου Πολίχνης, δημοτικών

συμβούλων, υπευθύνων της Πολεοδομίας, της αστυνομίας και φυσικά μελών της Κίνησης Ενεργών Πολιτών Πολίχνης.

Η εντολή για την αποξήλωση δόθηκε στην αρμόδια υπηρεσία Πολεοδομίας από την Εθνική Επιτροπή Τηλεπικοινωνιών και Ταχυδρομείων (ΕΕΤΤ) μετά τις καταγγελίες που καταθέσαμε σαν κίνηση. Κατά συνέπεια έγιναν οι προβλεπόμενες από το

Ρούλα Βασιλακοπούλου, Βιολόγος
Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής
Κίνησης Ενεργών Πολιτών

νόμο ενέργειες της παρ. 5, εδάφιο ε', του Ν. 2801/2000.

Στο διάστημα που μεσολάβησε από την αποξήλωση μέχρι τώρα κυκλοφόρησαν απειλές και πληροφορίες που αφορούσαν στην επανεγκατάσταση της κεραίας. Οι εταιρείες αυτές αν πραγματικά έχουν σα στόχο και την εξυπηρέτηση των πολιτών και δεν θέλουν να βρίσκουν συνεχώς αντιμέτωπους τους πολίτες, θα πρέπει καταρχήν να κερδίσουν την εμπιστοσύνη των πολιτών, με ενέργειες που θα αποβλέπουν στην εξασφάλιση του υπέρτατου αγαθού που είναι η ανθρώπινη υγεία. Έως ότου εξαχθούν ασφαλή συμπεράσματα για τις επιπτώσεις τέτοιων εγκαταστάσεων, αλλά και της χρήσης των κινητών τηλεφώνων, δεν πρέπει να διακινδυνεύει ούτε ένας άνθρωπος και κυρίως ούτε ένα παιδί.

"Για το πόσο επικίνδυνη είναι η έκθεση στην ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία αναλαμβάνει να απαντήσει εκτός όλων των άλλων ο Δήμος Θεσσαλονίκης σε συνεργασία με το εργαστήριο Φυσικής Ιατρικής του ΑΠΘ που ξεκινάει μελέτη για το επίμαχο θέμα" (Τα εν Οίκω εν Δήμω, Τεύχος 45).

Μετά την εξέλιξη αυτή αισθάνομαι την υποχρέωση να ευχαριστήσω εκ μέρους της Κίνησης Ενεργών Πολιτών Πολίχνης και μέσα από αυτό το δημοσίευμα την κα Μαργαρίτα Τσιγώνια, Διευθύντρια του Β' Δημοτικού Παιδικού Σταθμού Πολίχνης και τον κ. Τάσο Κωστίδη, πρώην Πρόεδρο του Παιδικού Σταθμού και πρόεδρο του Δημοτικού Συμβουλίου Πολίχνης, των οποίων η συμβολή ήταν καθοριστικής σημασίας για την εξέλιξη αυτή.

Ακόμη να ευχαριστήσω την κα Ειρήνη Τοτονίδου, μέλος επίσης της Συντονιστικής Επιτροπής για τις μάχες που δώσαμε όλο αυτό τον καιρό, καθώς και την κα Νίκη Ηλιοπούλου, δικηγόρο της Κίνησης αλλά και όλους όσοι βοήθησαν με διάφορους τρόπους.



Οι κεραυνοί και τα δέντρα

Η οξυά ανήκει στα “αλεξικέραυνα” δέντρα. Ανέκαθεν έχουν παρατηρήσει οι δασικοί ότι σ’ ένα μικτό δάσος απο δρύες, έλατα, οξυές, ποτέ δεν πέφτει κεραυνός στις τελευταίες. Τα κεραυνόπληκτα έλατα απαντούν συχνά στα δάση μας, συνηθισμένη η φράση στους χωρικούς μας “σαν αστραποκαμένος έλατος”.

Για να εξακριβώσουν αυτή την ιδιαίτερη ευαισθησία των δασικών δέντρων στους κεραυνούς, ξένοι επιστήμονες έκαναν εργαστηριακές έρευνες, από τις οποίες διαπιστώθηκε ότι το ξύλο της οξυάς παρουσιάζει αντίσταση στον ηλεκτρισμό 6-8 φορές μεγαλύτερη από το ξύλο της δρυός, της λεύκης, της ιτιάς κι αυτό οφείλεται στα δυσηλεκτραγωγά λάδια που αφθονούν στα κύτταρα του ξύλου της. Τέτοια “αλεξικέραυνα” λιπαρά δέντρα, εκτός από την οξυά, είναι η καρυδιά, η φιλύρα η σμύδα, η ερυθρελάτη, η δάφνη, το κυπαρίσσι και άλλα. Ενώ στα “κεραυνόπληκτα” αμυλούχα δέντρα ανήκουν ο έλατος, η δρυς, ο σφένδαμος, ο φράξος, η φτελιά, η λεύκα κλπ. Ξύλο οξυάς στο οποίο επέδρασε αιθέρας, που διαλύει όπως είναι γνωστό τα λάδια, έγινε καλός αγωγός του ηλεκτρισμού.

Όταν λοιπόν βρεθεί κάποιος σε ώρα καταιγίδας στο ύπαιθρο όπου υπάρχουν λεύκες και κυπαρίσσια θα πρέπει να τρέξει να φυλαχτεί κάτω απο τα δεύτερα. Όπως επίσης σε μικτό δάσος από έλατα και οξυές θα καταφεύγει στις οξυές. Σχετικά υπάρχει ένα τετράστιχο γερμανικό που λέει:

*Απ’ τα Έλατα να φεύγεις
κι απ’ τις βαλκανιδιές μακριά,
μόνο στην οξυά από κάτω
βρίσκεισαι σε σιγουριά.*

Σημειώνουμε ακόμα ότι και το τρέξιμο σε ώρα καταιγίδας είναι επικίνδυνο γιατί με τη προστριβή των στρωμάτων του αέρα που προκαλεί το γρήγορο τρέξιμο, δημιουργείται “ευηλεκτραγωγός” εστία, πρόσφορη για τις ηλεκτρικές εκκενώσεις και την έκρηξη κεραυνών.

(Απο το Βιβλίο του Σεραφείμ Κ. Τσιτσά: “Τ’ αγριόδεντρα του Βουνού και του λόγγου”).