

2016. november

Híreink



A lengyel szállítók szezon közben kénytelenek az angliai export áraik emelésére, annak ellenére, hogy éves szerződésük van a brit kereskedőkkel. A brexit miatt ugyanis bizonytalanná vált a font sterling árfolyama, így az eredeti áron sok esetben veszteséggel tudják csak szállítani árujukat a szigetországba. A brit piacot persze nem kívánják emiatt elveszteni... (www.freshplaza.com)



Egy helyi kutatás szerint az ausztrálok nagy része nem ismeri az összefüggést a zöldségfogyasztás és az egészség között. A kutatók javaslata alapján érdemes a zöldségekre ragasztott címkével felhívni a figyelmet azok egészségét növelő hatására, és csak ezáltal is nőhet a növényi élelmiszerek fogyasztása. Külön kihívás persze a gyerekek egészséges ételmezése, ők fogékonyak is arra, hogy egészségeset és jót egyenek. Az egyetem ilyen cédulák felragasztását javasolja: Répa: egészséges látás, szív, csontok, agy és idegrendszer, immunrendszer, bőr; Brokkoli: egészségessé teszi a csontokat, ízületeket, hidratálja a testet, javítja az immunrendszert. (www.news-medical.net)



Írországban a mezőgazdasági területeknek mindössze 1,6%-án termelnek bio-zöldséget. Ez az arány az EU-n belül csak Máltán kisebb. Ahol nagyon intenzív termelési módszerek uralkodnak, ott nehezen terjed ez a környezetkímélő termelési mód. Az Unión belül csak Ausztriában haladja meg a termőterület 20%-át a biogazdaságok aránya, a teljes európai arány pedig 6,2%. (www.agriland.ie)



A madridi Mercado de San Miguel egy egyedi piac. A vásárcsarnok jellegzetesen XX. század eleji, magánkézben lévő épület, ahol nagyon jó minőségű idény-élelmiszereket kínálnak, kóstolási lehetőséggel. A piacon gasztronómiai tanácsokat is adnak, és a megvásárolni kívánt áru mindig megkóstolható. A betérő vevők bizton számíthatnak gasztronómiai ínycségekre, akár enni, akár vásárolni szeretnének. (www.mercadodesanmiguel.es)



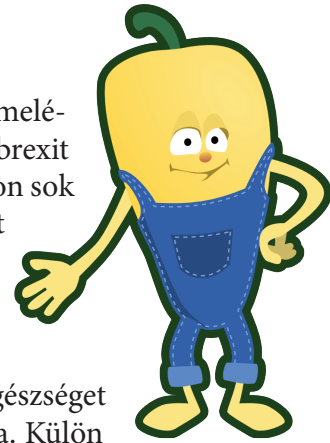
Éppen a San Miguel Piacon kezdik el a spanyol rózsaszín fokhagyma (Purple Garlic from Las Pedroñeras) piaci bevezetését. Aláhúzzák, hogy ez a fajta miben tér el a fehér és a kínai társától, és csak aztán informálnak arról, hogy ez miért jó a fogyasztónak. Intenzívebb az aromája, fűszeresebb az íze és igen sok alliocint tartalmaz. Az alliocin adja az ízt és illatot, és ez biztosítja az erős antibiotikus (baktériumölő) hatást is. A spanyol rózsaszín fokhagymát tájegységre jellemző fajtaként jegyezték be. (www.igpajomorado.es)



Az élelmiszeriparra szakosodott szoftverek fejlesztője, az Affinitus arra számít, hogy Androidra fejlesztett rendszere hamarost elterjed egész Európában. A rendszerei telefonon keresztül kezelik a termelést, raktárkészletet, a szállításokat, eladást és szállítást. A cég szerint az európai termelők lassan követik a brit gazdák technológiai fejlettségét, még nem használják a csomagolási, kereskedelmi, termelési szolgáltatásokat. (www.affinitus.co.uk)



Németországban a kiskereskedelmi szektor már felismerte, hogy számára az online kereskedelem kihívást jelent. Immár az Amazon is vállalja friss áru, zöldség és gyümölcs kiszállítását, és a diszkont áruházak is veszélyeztetik a hagyományos hipermarketek forgalmát. A kitörési pontokat kereső áruházláncok újfajta kiszolgálási módokon gondolkodnak: találkozási pontok kialakításán, kínálásokon, pihenőhelyeken a standok között, ahol a vevők nemcsak vásárolnak, de jól is érzik magukat. (www.fruitlogistica.de)





Norwich-beli tudósok megpróbálják pontosan meghatározni egy gyümölcs vagy egy zöldség érettségét. A probléma, hogy a gyümölcsnél pontosan megmondható, hogy még nyers vagy már túlrett. Bizonyos jellemzők, mint a cukortartalom, savasság, szín, felület, íz jelezhetik az érettségi állapotot, de bizonyos, hogy végül is az érettség szubjektív tényező. A zöldségek esetén azonban nincs mérhető jellemző, nagyon nehéz az élelmiszerré válást meghatározni. Vagyis az érettség nagyon fontos, de tudományosan meghatározhatatlan, mondja az angol kutatók tudományos cikke. (www.emeraldinsight.com)



Az élelmiszerekhez nagyon sok tudomány kapcsolódik, nemcsak a termelésével, de a fogyasztásával és tartalmával kapcsolatban is. Egyes közérthető kísérleteket már gyermekek számára is érthetően gyűjtöttek össze, kínálnak megvalósításra egy nevelési lap szerzői. Ha a gyerek vágyik néhány kiváló tudományos projektre egyes gyümölcsökkel kapcsolatban, a szülő biztos lehet benne, hogy az a projekt már létezik. Igen, lehet citromból akkumulátort készíteni, napenergiával kukoricát főzni és a polcon avokádót érlelni. (www.education.com)

Fókuszban

Permakultúra és erdőkert

A wikipédia szerint „A permakultúra az emberi élőhelyek és mezőgazdasági rendszerek olyan kialakítása, mely a természetben zajló ökológiai folyamatokat utánozza, veszi mintául. A rendszer minden egyes elemét annak szükségletei, általa nyújtott hasznok, és alapvető tulajdonságai által összehangoltan illeszti az egészbe. A részek közti szinergia a hulladék, az energia-, valamint az emberi munkaerő szükséglet minimalizálásával valósul meg.”

Az erdőkert olyan permakultúrás kertművelési mód, amely lemásolja a természet folyamatait: önmagát fenntartó rendszerként termeli az emberi felhasználásra (jellemzően étkezésre) alkalmas javakat. A kertben a növények, állatok, mikroorganizmusok együttműködnek, de ehhez nem kell különleges emberi erőfeszítés: az organikus kert gondoskodik saját magáról.

Az erdőkert egy polikultúra: csaknem minden növény minden évben kihajt anélkül, hogy ültetni kellene. A talajt nem kell megbolygatni: a növények mulcsozzák, vigyáznak rá. A felső szinten gyümölcsfák, a cserjeszinten a bokrok – ribizli, málna, áfonya, mogyoró -, a talajszinten a gyógynövények, az egynyáriak és sok nitrogénmegkötő növény tartja életben egymást. A technológia lényege, hogy nem szembe megy a természet erőivel, hanem kihasználja azokat: fajtagazdagságot hoz létre. Valójában az erdőkert kialakítása művészet: a szépséget, a hasznosságot, a talaj adottságait és a növények egymásra gyakorolt hatását mind figyelembe veszi. Ha jól sikerül a terv, a növények jól érzik magukat és gazdagon teremnek.

Az erdőkert nagyon gazdagító tud lenni, ha nincs idő a kertművelésre, de szükséges, hogy a kert besegítsen a gyerekek ételmezésébe. Aki pedig nagyban is képes dolgozni vele, akár piaci szereplőként is megjelenhet a szinte minden évszakban szüretelhető sokféle terményével. Egy német erdőkert-tulajdonos, aki közösségi erdőkert-műveléssel is foglalkozik, így foglalja össze azt, amit ő megél a gazdaságában:

„Vigyázok a Földre: a növényekre, az állatokra, az összes élőlényre és élettelen dologra, a földre, a vízre, a levegőre. Igyekszem előmozdítani az önfenntartást és a közösségi felelősségvállalást. Végül, igyekszem unoka-barát módon működtetni a gazdaságot: csak annyi erőforrást elvenni, hogy az unokáim unokáinak is maradjon.”



(tudatosvasarlo.hu; erdokertek.fw.hu; edenteremto.blogspot.hu)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu



MTI
HÍRFELHASZNÁLÓ