

*Biološko dinamična metoda pridelovanja hrane (13)*

# Semena – dragocena dediščina

**K**o so vrtovi pospravljeni, je pravi čas za razmišljanje o semenih. Da pregledamo pridelek in razmislimo o nakupih semen za naslednje leto. Namesto hibridov se raje lotimo pridelovanja lastnih semen.

Kako so nastale kulturne rastline? Sonce ima poleg tega, da vsako leto naredi krog pred vsemi ozvezdji zodiaka, še en, manj znan ritem: vsakih 72 let se premakne za eno stopinjo v smeri urnega kazalca. Za ta prehod pred vsemi ozvezdji zodiaka, ki ga imenujemo svetovno platonsko leto, potrebuje 25.920 let. Po Steinerju so kulturne epohe povezane z impulzom, ki ga človeštvu posreduje Sonce iz svojega položaja v pomladišču.

Med leti 6500 in 4500 pred Kristusovim rojstvom je – s spodbudo Sonca, s potjo pomladišča pred ozvezdjem Dvojčkov – razcvet doživela staroperzijska kultura. Ljudje tistega časa, vtankani v duhovnost narave in predani spodbudam duhovnega sveta, so semena divjih rastlin v obredih polagali v zemljo ob točno določenih časih in tako razvili kulturne rastline. Obdelovanje zemlje in pridelovanje lastne hrane ima svoje začetke v tistem času. Kulturne rastline so bile potrebne za nadaljnji razvoj človekove duševnosti in duha.

Mnoge, mnoge generacije naših prednikov so to kulturno zapuščino, vir preživetja in temelj nadaljnjega razvoja človeka, najskrbneje negovale. Kulturne rastline je moč ohraniti le z nenehno človekovo skrbjo. Pridelovanje hrane, delo s kulturnimi rastlinami, je bilo do poznega srednjega veka prežeto z globoko religioznostjo.

Iz predanosti nebu in božjemu pa je razvoj znanosti človeka vedno bolj us-

## *Za bodočnost naših otrok so semena zdravih rastlin temeljnega pomena.*

merjal na materialni svet.

Obvladovanje sveta materije se odraža tudi v modernem kmetovanju. Z njegovim razvojem se je velik, marsikje že pretežni del človeštva naravi in pridelovanju hrane odtujil, tako da pomen kulturnih rastlin in nujnost, da jih kar najskrbneje čuvamo in negujemo, izginja iz človeške zavesti.

Medtem ko je še pred sto leti kmet skrbel za zakladnico semen, jih predvsem za lastne potrebe ohranjal in sejal v vsej njihovi pestrosti, je moderno kmetijstvo semenarstvo prepustilo semenarnam. Lastni pridelki kmetijstva, ki uporablja strupe, zaradi vse slabšega zdravja rastlin kot semena niso več uporabni. Pretežni del semenarstva je v svetu pristal v rokah peščice velikih koncernov, ki do naše najdragocenejše dediščine ne čutijo odgovornosti. Nasprotno. Za maksimiranje profitov bi jo izkoristili in spremenili. Veliko dragocenih semen je



*Primeri zdravih okusnih, prek 1,5 kg težkih paradižnikov. Njihovo seme je biodinamik več kot deset let pripravljal iz istih rastlin.*

za vedno izgubljenih, mnoga so koncerni patentirali kot svojo lastnino, druga pa gensko spremenili! Človeštvo se zaradi tega sooča z največjo nevarnostjo v vsem svojem razvoju.

Kako pomembno je, da pri semenih skušamo ohraniti, kar nam je ostalo!

Čas, ko so vrtovi pospravljeni, je pravi, da razmišljamo o semenih. Da tisto, kar smo pridelali, pregledamo. Da razmislimo o nakupih semen za naslednje leto. Odločimo se, da ne kupujemo več hibridov; za ponoven posevek so taka semena neprimerna, plodovi pa človeka ne hranijo dobro.

Lotimo se pridelovanja lastnih semen. Najprej tisto, kar je preprosto: odberemo nekaj fižola, graha, soje za ponoven posevek. Tudi seme paradižnika in paprike ne bo problem. Seme iz zdravega plodu samo posušimo. Podobno je pri bučah in kumaricah, kjer pa je pomembno, da niso križane z drugimi sortami.

Dober naslov za dobra semena so v Sloveniji vsa društva Ajda. Tam semena lahko menjamo in svoja obogatimo s starimi, preizkušenimi semeni, ki jih trgovina sploh nima. Delo pri pridelovanju semen si lahko delimo, morda menjamo že pridelane sadike, in se vključimo v skupni nakup ekoloških, celo biodinamičnih semen.

Da nimate dovolj zemlje? Georg Wilhelm Schmidt, biodinamični semenar iz Nemčije, pravi, da so njegovi najodličnejši pomočniki prav finski vrtičkarji. Za bodočnost naših otrok so semena zdravih rastlin temeljnega pomena, vsi smo jih dolžni čuvati zanje.

Meta Vrhunc 

Informacije: 01/754 07 43  
www.ajda-vrzenec.si