

В НОМЕРЕ:

- **Замачивание семян;**
- **Засолить, сохранить вкус и хруст?**
- **Букварь здорового питания;**
- **Ответы на вопросы.**

чально было гармоничным, мы его не замачиваем в воде.

Другой вопрос: можно ли тогда замачивать семена в каком-нибудь растворе - препарата, травы, в золе, березовом соке и т. п. В пользу этого положения нам может служить тот факт, что семя в почве тоже проходит стадию намачивания от почвенной влаги, от того раствора, в котором содержатся стимулирующие вещества. И чем более богата почва, тем выше всхожесть, энергия прорастания и стимул для роста.

В случае замачивания мы все равно семя выводим из спячки и придаем ему импульс содержащимися в растворе веществами. Попав в почву, такое семя ощущает на себе влияние другого раствора - почвенного, состав которого может значительно отличаться. Если почва бедная (песок или глина), а полученная в замачивании

программа рассчитана на мощный рост, то на определенном этапе растение все равно начнет хиреть и подвергаться нападкам болезней и вредителей. В этом случае растение, настроившись на одну программу, в почве получает другую, выходит из равновесия и впоследствии старается в него вернуться. Значит, мы должны максимально сблизить эти две среды между собой: либо продолжать полив в почве тем же раствором, в котором замачивали, либо замачивать в почвенном растворе, куда потом пойдет семя (тогда почва должна быть как минимум живой). Либо, есть еще вариант, когда мы замачиваем семена в компостном чае и сеем на ту грядку, в которую этот компост был предварительно внесён. Аналогично будет с замачиванием в роговом навозе или в комплексе всех биодинамических компостных препаратов.

Однако тут все зависит от цели, которую мы ставим, проводя такое замачивание. Мы знаем, например, что хвощ или кора дуба защищают от грибковых заболеваний. В этом случае мы как бы ущемляем гармоничное развитие растения в угоду лучшей защищенности от грибков. Это хорошо там, где почва еще недостаточно оживлена, а химией мы пользоваться не желаем. Тогда мы одновременно укрепляем растение и среду, где оно растет, действиями, способствующими быстрейшему выравниванию, гармонизации состояния почвы, т. е. интенсивно оживляем почву.

Если же у нас почва оживленная, богатая гумусом, удобренная биодинамическим компостом, то тогда этот вопрос отпадает сам собой: на гармоничной здоровой почве семечко без лишнего вмешательства даст хорошее, здоровое растение.

Сергей Тужилин

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ



ВОПРОС:

Чем календарь биодинамический отличается от лунного?

Начинающий биодинамик

ОТВЕТ:

Чтобы понять суть работы биодинамического календаря, нам необходимо погрузиться в азы астрологии и рассмотреть отличия от лунного календаря. Вначале прошу обратить внимание на то, что наш календарь, хотя внешне и похож, но к лунным астрологическим календарям его относить не надо.

Отличие заключается в нескольких принципиальных позициях. Во-первых, знаки, обозначающие созвездия Зодиакального пояса, не соответствуют знакам Зодиака, принятым в традиционной астрологии, хотя выглядят и называются одинаково. В биодинамическом календаре - это чисто астрономические обозначения. Сравнить их по дням не стоит, они будут сильно отличаться: знаки Зодиака имеют одинаковую протяженность по всему кругу, занимая сектор 300, а созвездия имеют разную длину по кругу, а следовательно, и по дням. Во-вторых, отсчет знаков Зодиака идет со дня весеннего равноденствия, знак Овна с 21 марта. Аналогичное созвездие Овна начинается с 18 апреля, все другие созвездия тоже сдвигаются, и, следовательно, воздействие Луны на растения тоже. Далее, в календаре принято, как вы уже поняли, разделение растений на четыре категории по частям: корень, лист, цветок, плод. В лунном календаре - по-другому, имеет значение сам знак: благоприятен для одной культуры - неблагоприятен для другой. Кроме того, в «Посевных днях» учитывается прохождение Луны по дням на фоне созвездий в течение 27 дней. А в лунном календаре учитываются фазы Луны, ее освещенность Солнцем (убывающая - прибывающая), весь цикл - 29 дней.

Одно из важных отличий заключается в том, что в биодинамическом календаре учитывается и влияние других планет Солнечной системы. Их всего десять: Луна (спутник и планета), Венера, Меркурий, Солнце, Марс, Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун и Плутон. Это влияние особенно заметно сказывается на растениях, микроорганизмах и низших животных, а также формирует погодные условия на Земле. Биодинамические ученые и практики уже давно, еще с подачи Рудольфа Штайнера - основателя биодинамики, обнаружили конкретные примеры такой связи. Например, растения «видят» или чувствуют планетные взаимодействия с геоцентрической позиции, т.е. обращаясь к небу с поверхности Земли.

Существуют и другие отличия двух типов календарей, но я надеюсь, что вы уже поняли, что суть не в том или ином виде отображения влияния Космоса на бумаге, а в конкретных примерах этого влияния и их практическом воплощении в нашей повседневной земледельческой работе. Здесь упомянуты лишь небольшие штрихи к работе календаря. На самом деле, проработка его настолько глубока и так тесно увязывается с практикой, что всех примеров в этой небольшой заметке и не охватишь.

Тем не менее, я не могу с порога отвергать другие календари, поскольку мало практически работал с ними. Это уже дело лично каждого земледельца - применять в работе тот или иной календарь или вообще никакой, использовать в работе химические удобрения или органические, выращивать гибридные и трансгенные растения или традиционные хорошо проверенные старые сорта, сохраненные для нас предками, питаться искусственной пищей или натуральной. Надеюсь, все же, что при выборе вы будете руководствоваться не только разумом, но и чувствами и определять решение своей волей, а не навязанной вам извне.

Отвечал С. Тужилин

ЗАМАЧИВАНИЕ СЕМЯН В ВОДЕ И ДРУГИХ РАСТВОРАХ

Все мы с вами знаем, что вода - одна из главных составляющих в работе, от посева до уборки. В воде мы, как правило, замачиваем семена, водой мы поливаем, водой поливаем нас. В биодинамике эти процессы рассматриваются с точки зрения гармонии с природой, поэтому использование воды в ней отличается от привычного нам. Ниже мы рассмотрим такой важный для садоводов момент, как замачивание семян.

Многие скажут: так еще до этого далеко, недавно только урожай успели собрать. Это лишь кажется, потом солнышко начнет пригревать, не успеем оглянуться - как надо уже семечки первых культур в землю высевать. И спохватимся: а надо ли их замачивать - то перед посевом? А если надо, то как и в чем?

Некоторые говорят: намочим - ускорим, простимулируем растение, поднимем всхожесть, увеличим урожай. Другие утверждают - не надо замачивать, отдадим все на откуп природе. По своей природе замачивание семян - это выведение их из состояния спячки с помощью сил Луны. Если сравнить посев семян в почву и «посев» в воду - влияние оказывают разные силы. Семена в почве - влияет весь Космос и земные силы той почвы, куда мы их положили. Семена в воде - влияют только силы Луны - Полнолуния, как утверждает Мария Тун.

Если мы стремимся во всем следовать мудрости Природы, двух мнений быть не может, в воде мы сознательно ограничиваем растение, придавая ему только листовой, водный импульс, который, как известно, нехорошо влияет на качество и сохранность плодов и семян. Следовательно, чтобы растение изна-

БИОДИНАМИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ



КОМПОСТНЫЙ ЧАЙ - это один из компонентов для повышения плодородия земли. В англоязычных странах - одно из лучших безопасных и практически бесплатных универсальных средств для оживления почвы, оздоровления растений, борьбы с некоторыми болезнями и вредителями среди биодинамиков и органиков. У нас он мало распространен, так как и компостирование не так широко распространено. Настой навозной или травяной жижи мы используем чаще. Но это - нечто иное.

Лучший компостный чай готовится из хорошо вызревшего компоста (1:10 с водой) (лучше биодинамического, а если нет, то можно простого, но с компостными препаратами или фляденпрепаратом), куда добавляется немного золы, извести или доломита и он периодически аэрируется. У них - аэраторами, а у нас можно обойтись простым периодическим перемешиванием. Он не воняет, пахнет приятно, в спелом виде имеет цвет чайной заварки. Созревает также в течение 10-14 дней.

Им можно опрыскивать почву, растения, поливать в соотношении 1:10 или других, добавлять к навозной, травяной, крапивной, хвощовой жиже. Вероятно, можно добавлять в опрыскивание препаратами и чаями.

БИОДИНАМИЧЕСКАЯ ПАСТА для обработки плодовых деревьев и ягодных кустарников. Это недавнее изобретение Марии Тун, которое она предложила использовать вместо обмазки коры и веток плодовых деревьев. В совокупности с действием других препаратов, улучшенный по сравнению с обмазкой, состав пасты позволяет заметно повлиять на перезимовку деревьев и кустарников, на заживление ран и морозобоин, на формирование в следующем году мощных побегов, появления обилия цветов и плодов, способствует омоложению старых деревьев и кустарников.

В условиях юга Сибири паста себя сразу хорошо зарекомендовала и может использоваться в любых климатических условиях. Паста динамизируется совместно с раствором фляденпрепарата в течение 20 минут, раствор отстаивается, процеживается и используется в виде опрыскивания коры и толстых веток после опада листьев три раза в дни плода одновременно с обработкой почвы.

Для желающих: заказать пасту можно по адресу 664017, г. Иркутск, а/я 4334. Тужилиной Ульяне. Заказы принимаются в августе и сентябре, когда начинается время для обмазки плодовых деревьев. Следует учитывать, что срок хранения пасты всего три недели, поэтому не заказывать ее заранее.

Засолить, сохранив вкус и хруст?

Из разговора двух хозяек

- Ну, что, капусточку засолила?
- Да, вот только вчера закончила. А ты сама-то?
- Еще нет, цветка жду.
- Какого цветка?
- Ты что, не знаешь?.. А как тогда ты солишь-то?!
- Ну, как, как! Как всю жизнь солила, так и солю.
- И что, вкусно получается?
- Еще бы! Хочешь попробовать? Вот, сейчас, из холодильничка достану... Ну, как?
- Капуста у тебя, конечно, вкусная, хорошая. Но чего-то все-таки в ней не хватает!
- Ну, не знаю, все по правилам делаю... А у тебя-то что, вкуснее? Как она лежит?
- Да она почти и не лежит! Мои сразу все съедают, не успеешь засолить.
- А я всегда замораживаю и до весны оставляю, чтобы витаминчики потом кушать.
- А мы в бочке храним, в подвале.
- И как, не портится?
- Куда там! Хрустящая, сочная, будто только что засолили!
- Не может быть!
- Может! Ты приходи к нам весной, угостим. Тебя потом и не оторвешь от нее!
- Неужто?? А в чем тогда секрет-то?..

Секреты взяты из книги С. Тужилина «Практическая биодинамика в Сибири»

...О чем еще стоит дополнительно поговорить – так это об уборке урожая, закладке его на хранение и переработке продукции. Самые лучшие дни для уборки и закладки в подвалы корнеплодов – корневые, цветов – цветочные, плодов – плодовые, листовых растений – цветочные и плодовые дни. Опыты по хранению – самые интересные. В 1997 г. мы в конце сентября в цветочек выкопали укроп 15 см высотой, составили в ящики и унесли в подвал. Больше месяца этот укроп шел в продажу из подвала, а мы все это время поражались неизменности его внешнего вида, – он практически не вял и не гнил. Ежегодно собираемые в плод томаты и перцы долеживают в ящиках на отапливаемой веранде до Нового Года. Порча их не касается, они лишь усыхают, слегка сморщиваясь снаружи и оставаясь вполне пригодными для еды. Сорт здесь значения не имеет.

Переработку же плодов и овощей лучше проводить в цветочные и плодовые дни. Мы много раз проводили опыты с засолкой огурцов, томатов, приготовлением варенья, джемов, овощных салатов, лечо, икры и т.п. Следует отметить, что разница засоленных в разные дни овощей (огурцов и др.), ощутима по качеству. По Марии Тун, в разные дни активизируются различные микроорганизмы, реагируя на различные импульсы, передаваемые Луной. Поэтому в банке

можно получить разные рассолы и качество плодов. Это, конечно же, не относится к недостаточно чистым банкам или воде. Например, листовые огурцы у нас оказались мягкими и склизкими, корневые – пустыми, с неблагоприятных дней рассол и огурцы заплесневели и имели дурной запах и вкус. Лишь с плодового дня огурцы, простоявшие в банке всю зиму, оказались такими же ядреными и вкусными, как при засолке. Аналогично происходит и при квашении капусты. Скептически настроенные хозяйки непременно могут задать ехидный вопрос: а у меня, скажут, сколько ни соллю – всегда прекрасные огурцы (капуста, томаты и т.п.), значит, календарь у меня не работает? Вношу уточнения. Во-первых, я говорю здесь о простой засолке, без избытка соли и сильных консервирующих добавок – уксуса, например, добавив который, – всё что угодно можно сохранить. Попробуйте не пересаливать и не «перемариновывать», хозяйки! Во-вторых, огурцы должны быть выращены на здоровой почве, желательнее без избытка элементов, особенно азота. И, наконец, они должны быть собраны в плодовый день и засолены сразу.

Если посмотреть рекомендации в календаре по варенью, М. Тун советует использовать плодовые дни, т.к. можно тратить на 25% сахара меньше. Мы пошли дальше, используя такой распространенный биодинамический прием как динамизацию, т.е. перетирание свежей отобранной ягоды с небольшим количеством сахара в течение часа без варки и, конечно же, в «плод». Сначала мы пробовали те

ягоды, которые меньше закисают, а затем перешли практически на всё, что едим зимой: смородины черную и красную, клубнику, дику, чернику, голубику, жимолость, бруснику. В результате «плодовой динамизации» варенье становится густым, насыщенным пузырьками воздуха. В таком виде перетертая ягода (название этому блюду мы еще не придумали) может стоять в подвале долго до употребления (наш рекорд – 2 года на черной смородине), сохраняя все витамины и отдавая свежестью лета.

Тема консервирования также неисчерпаема, ведь сколько хозяек, столько и рецептов. Удивительное дело, когда мы стали выращивать овощи биодинамически, то в некоторых консервах вкус, тот замечательный вкус, присущий только бд овощам, стал теряться из-за острых специй или за счет других овощей с более ярко выраженной вкусовой спецификой. Мы смогли понять, в чем дело, только прочитав в бд прессе о похожих проблемах, с которыми столкнулись за рубежом немного раньше. Хозяйки решили создать свою, особую бд поваренную книгу, помещая в нее те рецепты, которые дают возможность проявиться истинному вкусу продуктов. В основном это – старинные и достаточно древние рецепты, идущие часто с глубокой древности. Таким образом, в биодинамическом сельском хозяйстве пытаются сохранить и восстановить утерянную преемственность традиций наших предков.

БУКВАРЬ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Мясо

Любое мясо содержит нечто от сущности соответствующего животного. Отсюда понятно, почему люди с незапамятных времен не едят, например, ни кошек, ни собак – по крайней мере, как обычное мясо. Кошка и собака, в свою очередь, питаются мясом других животных. По этой причине собаке мясо можно назвать биологически неполноценным, низкокачественным. Нужно, однако, учитывать еще и специфически звериную душевную компоненту. Кошки и собаки по своей сути хищники. Если бы люди ели их мясо в большом количестве или в течение длительного времени, то, вероятно, нечто от душевной природы этих животных перешло бы в человека. Вот почему человек издревле отвергал мясо плотоядных как нормальный продукт питания.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ПИТАНИЕ особенно полезно врачам и юристам чтобы они лучше понимали интересы своих клиентов; но оно не желательно для работников банков, промышленности, торговли, для тех кому приходится много считать.

В связи с развитием человека меняется и питание. Хорошо, если в будущем мясо в питании все больше и больше будет заменяться растениями. Тот, кто не ест мясо, должен изменить духовную часть своей жизни. Это означает, что он должен быть связан с духовным содержанием своей жизни. Если этого нет, то осуществить вегетарианскую диету очень тяжело. На этом можно видеть, как питание связано с мышлением человека.

Вегетарианец меньше устает, поскольку в нем не отлагается мочевая кислота (соль). Он сохраняет голову свободной и может поэтому легко думать, если вообще думает.

До тех пор, пока человек жадно и страстно хочет мяса, вегетарианство ему абсолютно не нужно.

КУРЫ – птицы, и отстоят от человека дальше, чем млекопитающие. Птицы обитают, собственно говоря, в воздушной среде и не вполне связаны с землей. Поэтому их мясо «легче» и ближе к Космосу. Недаром еще несколько десятилетий назад было известно, что куриный бульон, напри-

мер, является идеальным укрепляющим средством, особенно для выздоравливающих от тяжелой болезни. В бульоне нет мяса, но содержится его экстракт. Позже выздоравливающим давали и куриное мясо. Это согласовывалось с древним знанием, которое исходило из сущности животного; теперь, однако, это не имеет уже такого значения, поскольку содержание кур индустриализовано и не обязательно отвечает законам их природы. Все прекрасно понимают, что клеточно-батарейное содержание кур-несушек и промышленное содержание цыплят-бройлеров никак нельзя назвать правильным и экологичным; тем не менее даже сознательный птицевод при всем желании практически не может конкурировать с высокопродуктивными, прикормленными птицефабриками и их дешевой продукцией.

ТЕЛЯТИНА естественным образом нежнее говядины и потому дороже. Стоит ли удивляться, что животноводы стараются, чтобы теленок как можно дольше оставался теленком: телят держат в темных стойлах, чтобы тормозить образование гемоглобина, т.е. образование крови, благодаря чему мясо остается светлым. Кроме того, такого, уже достаточно большого, «теленка» продолжают кормить одним молоком – точнее, сухим молоком, изготовленным из излишков (большей частью из обезжиренного молока), так как молоко матери-коровы идет на продажу, или эта корова снова оказывается стельной и потому «недойной», как говорят в деревне.

Из вышесказанного нетрудно сделать вывод, что душа животного, действующая в его организме на всех уровнях, вплоть до белка, соответственно продолжает воздействовать и в пищевых продуктах. И страдания, которые животному осознанно или неосознанно причинили неправильным содержанием и насильственным умерщвлением, тоже не могут не перейти в продукт. Следует подчеркнуть, что воздействия такого рода никогда не видны сразу; если их не учитывать, они непременно проявятся через годы и десятилетия.

По материалам К. Остгауза, О. Вольфа

Вы давно знакомы с биодинамикой, Вам хочется изучить ее глубже, а литературы по этой теме не найти ни в магазинах, ни в библиотеках?

ТОЛЬКО ЗДЕСЬ можно заказать книгу «**Результаты исследования констелляций**» М. Тун, которая поможет Вам разобраться в тонкостях и трудностях биодинамики, откроет новые возможности ее применения и скоро станет Вашей настольной книгой, без которой будет трудно обойтись.

Или Вы первый раз слышите о биолого-динамическом земледелии и хотите иметь представление, что же это такое?

В книге С. Тужилина «**Практическая биодинамика в Сибири**» понятно и живо объясняются основные принципы и закономерности этой науки, причем не только в плане земледелия, но и в других аспектах жизни. Также здесь дается подробное объяснение работы по календарю «Посевные дни».

Закончился сезон пересылки **биодинамических препаратов** по почте (по причине недопустимости их замерзания), но их всегда можно приобрести на заседаниях клуба «Гармония».

ЗАКАЗАТЬ эти книги можно по адресу: 664017 г. Иркутск, а/я 4334, Тужилиной Ульяне или по e-mail: bdsib@land.ru.

СКОРО В ИРКУТСКЕ биодинамический календарь

«ПОСЕВНЫЕ ДНИ»

М. Тун 2005 г.

Календарь можно будет приобрести на заседаниях клуба «Гармония», а также заказать по почте или e-mail (см. ниже) **ТОЛЬКО С ЯНВАРЯ 2005 г.**