



INFO 6

# NEWSLETTER

6.12..2024.

## KLUBA PRIATELJA BIOFILA

Susretljivost, Solidarnost Podrška, Edukacija,  
Promocija, Prijateljstvo



### ŠTO JE LIOFILIZACIJA ?

Liofilizacija ili proces sušenja zamrzavanjem izvorno je razvijen u medicinske svrhe tijekom Drugog svjetskog rata, a kasnije se koristio za čuvanje virusa u proizvodnji cjepiva. NASA je potom tu tehnologiju primijenila za čuvanje hrane kako bi razvila obroke za astronaute koji putuju u svemir. Danas se tehnologija često koristi u proizvodnji i preradi hrane i sada je dostupna i za kućnu upotrebu. Sušenje zamrzavanjem može proizvesti stabilnu, visokokvalitetnu hranu koja zadržava svoj nutritivni profil. Ova metoda također održava okus i miris hrane. To je tehnika dehidracije koja se temelji na sublimaciji vode u proizvodu. To znači da sadržaj vode u proizvodu prelazi iz krutog u plinovito stanje - ili iz leda u paru - bez prolaska kroz tekuće stanje. U procesu sušenja smrzavanjem nema koraka toplinske obrade. Sirova hrana sadrži veliku količinu vode -80 do 95 % posto. Sušenje smrzavanjem smanjuje aktivnost vode u hrani jer se uklanjaju molekule vode. Značajno smanjenje aktivnosti vode konačnog prehrambenog proizvoda pridonosi njegovom roku trajanja i sigurnosti.

## OPG DAVOR ROGIĆ

★★★★★ Kluba prijatelja biofila

Potaknuti uzgojem u svom vru u Kupincu nedaleko Zagreba, Davor i supruga Jelena potražili su rješenje čuvanja sezonskih namirnica. Zahvaljujući poticajima Zagrebačke županije, ostvarili su dodatna sredstva te kupili liofilizator i spremnik za uzgoj namirnica u zatvorenom prostoru. Usporedno s nabavom liofilizatora pokrenuli su i uzgoj mikrobilja i gljiva (lavlje grivice). U proizvodnji mikrobilja koriste isključivo ekološke materijale, netretirano ekološko sjeme vrhunske kvalitete s certifikatom. Za podlogu koriste također certificirani bio supstrat te 100 % razgradiv dezinficijens koji ne sadrži otrovne tvari i alkohol. Otišli su korak dalje, pa su zahvaljujući liofilizaciji uspjeli proizvesti vrhunske instant juhe, koje se pripremaju bez kuhanja. Juhe su 100% organske, veganske, bez ikakvih dodataka, bojila, pojačivača okusa i konzervansa... Temeljac juha sadrži mrkvu, luk krumpir, celer i sol, a dodatni okus čini jedno od mikrobilja iz vlastitog uzgoja. Tako pripremaju juhe s četiri blago ljutkasta okusa i to China rose rotkvica, daikon rotkvica, crvena rotkvica te gorušica. Blagi okusi su brokula, rajčica, suncokret i gljive. Priprema je jednostavna. Dovoljno je sadržaj vrećice pomiješati s 250 ml vruće vode i pričekati 2-3 min. Pakiranje je za jedan obrok. Od liofiliziranog mikrobilja u ponudi nude: sikavicu, leću, grašak, azuki grah, a od začina i čajeva liofiliziraju koromač, gorušicu, korijandar, koprivu, metvicu i peršin.

OPG Rogić, Kupinec 100A, 10450 Jastrebarsko, Tel: 098-221-282, email: diat@diat.hr

[www.davor.wixsite.com](http://www.davor.wixsite.com)

**Svi naši članovi uključujući i članove Matice umirovljenika grada Zagreba upuju instant juhe OPG-a Rogić uz popust 10 %. (uz predočenje iskaznice)**



Proizvode OPG-a ROGIĆ možete pronaći na štandu  
21. 12. Plac Mljac, Jastrebarsko



[www.biofilihrvatske.com](http://www.biofilihrvatske.com)



[biofili22@gmail.com](mailto:biofili22@gmail.com)



Toplička 124, Jakovlje,  
tel. 0921919831

# UŽIVO IZ DUBRANCA 91

Selo Dubranec zagrlile su Vukomeričke Gorice, a stanovnici su dobrodušni, druželjubivi, vrijedni i poštenu. Kućni broj Dubranec 91 je malo po strani, u cijelosti je okružen šumom u dolini Črnoslav. Tu naš veliki biofil gospodin Damir Rogulja sa svojom suprugom ima mali posjed na kojem godinama ne koristi nikakva kemijska sredstva ali zato zdušno upotrebljava efektivne mikroorganizme (EM) odnosno dobre bakterije koje sačinjavaju ovaj vrijedan proizvod, patent japanskog znanstvenika dr.sc. Teruo Hige. Kako su dobre bakterije živi organizmi ako im damo šansu one će se raširiti i van područja korištenja donoseći prirodnu ravnotežu koja se prepoznaje po intenzivnoj bioraznolikosti. Bioraznolikost koja je na ovom posjedu zadivljujuća biti će i u našim sljedećim susretima prikazana jedinstvenim fotografijama i crticama našeg velikog biofila Damira Rogulje. S obzirom na veliko iskustvo i ljubav prema svim živim bićima tu ćete svakako pronaći i savjete, preporuke, smjernice kako i vi možete vratiti život u svoje dvorište, okućnicu, ali i na vaš mali balkon.



**LIVE**

## EUROPSKI JEŽ NAM NESTAJE

Europski jež (*Erinaceus europaeus*) prešao je s najmanje zabrinjavajuće na gotovo ugroženu vrstu na Crvenom popisu IUCN-a. Smatra se da se brojnost vrste smanjila u više od polovice zemalja u kojima živi, uključujući UK, Norvešku, Švedsku, Dansku, Belgiju, Nizozemsku, Njemačku i Austriju. Nadamo se da ćemo uskoro saznati kakvo nam je stanje u nas. I vi tome možete pomoći dojavom na [biofili22@gmail.com](mailto:biofili22@gmail.com)

Za biofile:  
[index.hr](http://index.hr)

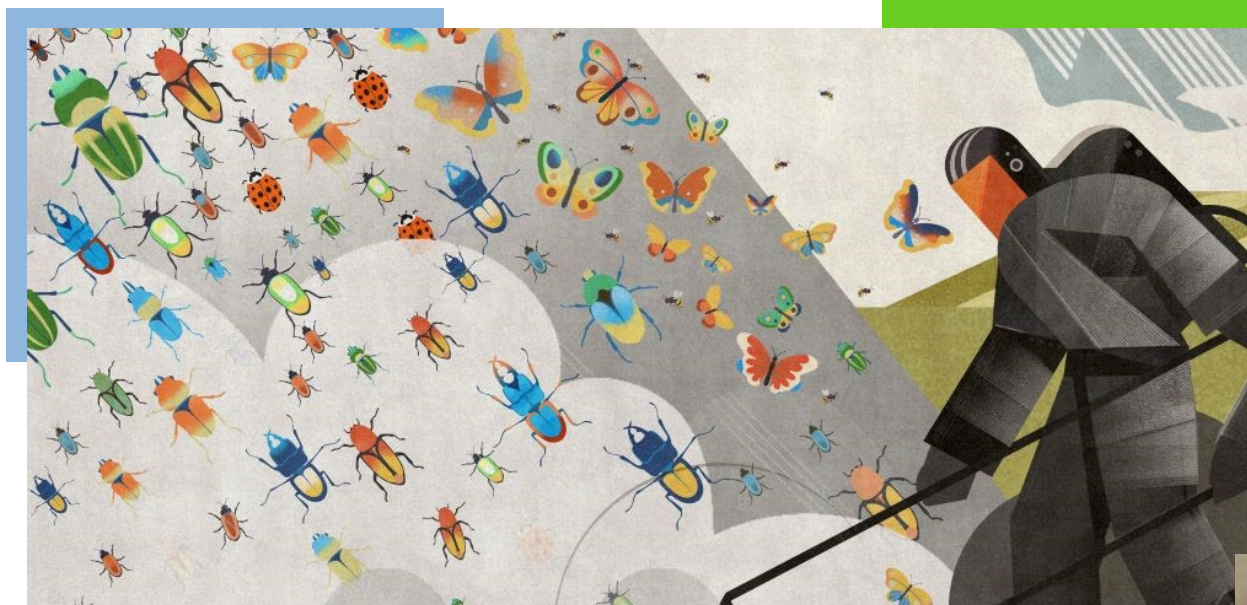
[JU Zagorje zeleno](http://JU Zagorje zeleno)  
[Zoo Zagreb](http://Zoo Zagreb)

Neku večer mi je susjeda Lidija Kelcec donijela ježa kojeg je našla uz prugu kod Botaničkog vrta dok je šetala svog peseka. Veli sigurno već spava pa daj ga zbrini na ranču. U kutiju od cipela zgužvao sam novinski papir i u nju ga "ušuškao" te ga ostavio na balkonu. Nedugo potom Olga mi zabrinuto veli da je jež izašao iz kutije, dakle ne spava samo se prestrašen sklupčao. No dobro, narezah mu malo jabuka, stavih mu među njih mušmulu i malo salame Poli, računajući da će kao, uglavnom, svežder nešto od toga izabrati. Da, izabrao je Poli i sve je smazao. U jutro ježa nema nigdje. Kutija od cipela pokrivena, jer se sama zatvara, a on unutra. Ušo baja sam. Odnijeli smo ga na ranč i kutiju smo stavili u blizinu legla drugih ježeva te smo uz kutiju stavili i nešto mačje hrane. Drugo jutro kutija prazna, a mačja hrana pojedena. Našo ježurka bolji dom od onog kojeg sam mu pripremio. Iako jež zimu prespava, ne rijetko se budi u potrazi za hranom, to je izraženije u posljednje vrijeme koje je obilježeno klimatskim ekstremima koji mogu ježa zbuniti. Broj ježeva u Europi je u opadanju, prvenstveno radi smanjenog broja kukaca, što je njihov glavni izvor hrane, a tu je još i promet zbog kojeg ježevi često stradavaju. Najbolji način na koji ljudi mogu pomoći ježevima je osiguravanje vrtova koji su prilagođeni ovim životinjama, a to su najčešće vrtovi s grmovima i živicama u koje se ježevi mogu skloniti tijekom dana ili hibernirati zimi. U vrtovima se također ne bi trebali koristiti insekticidi kako bi se ježevima osigurala dovoljna količina prirodne hrane. Veliki su neprijatelji puževa golaća svih fela pa vrt koji ima "svog" ježa neće imati problema s tom napasti. U Črnoslavu imamo više ježeva, osim ovog novog stanara, koji se vrlo uredno brinu kako nam puževi golaći ne bi radili glavobolju.

fotografija: [sjever.hr](http://sjever.hr)



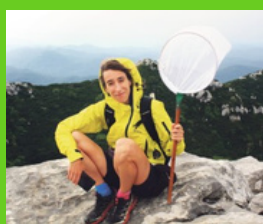




# PESTICIDI

## GLAVNI UZROK NESTAJANJU KUKACA

Nekada je šetnja prirodom bio u stvari susret s brojnim kukcima. Po tlu, kornjaši, na cvijetovima leptiri, muhe lebdelice, moljci oko svjetiljki, skriveni svijet pod kamenjem, brojne bubamare pa i dosadni komarci. Ako malo detaljnije obratite pažnju, danas toga više nema. Sjećate se sljepljenih "mušica" na vjetrobranima? Sve je to u velikom opsegu uzrokovano kemijskim ratom koji ne bira žrtve. Zato prije nego kročite u poljoprivrednu apoteku razmislite kakav ćete doprinos i vi dati u ovom bespoštednom ratu.

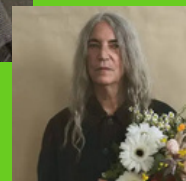


dr.sc Ana Ješovnik,  
voditeljica projekta Cro  
Buzz Klima

"Sigurnost proizvodnje  
hrane direktno ovisi o  
kukcima oprašivačima  
kao i stabilnost  
kopnenih eko sustava".

[cro buzz klima](http://crobuzzklima.org)

01.



"Rekla sam ovo više puta, ali reći ću to još milijun puta - više sam zabrinuta zbog smrti pčele nego zbog terorizma. Jer zbog takvih otrova gubimo milijune košnica i pčela".

američka kantautorica Patti Smith

02.



"Pesticidi su se pojavili nakon Prvog svjetskog rata. Neki pametan petrokemijski tajkun je rekao: 'Hej, taj iperit je odlično djelovao na ljude, možda bismo ga mogli razrijediti i pošpricati njime naše usjeve da se izborimo sa štetočinama.'"

američki glumac Woody Harrelson

"Mi, poljoprivrednici najbliži smo proizvodnji hrane. Bili smo prvi koji su prepoznali ozbiljne zdravstvene opasnosti pesticida i za potrošače i za nas same"

Cesar Chavez,, borac za ljudska prava





## DOBROBIT EKOLOŠKE HRANE

Izvršno novo izvješće tima znanstvenika Ekološkog centra iz Washingtona D.C. a pod nazivom „ Dobrobit ekološke hrane“ razmotrilo je 85 istraživačkih studija iz posljednja tri desetljeća i dalo pregled koliko je ekološki uzgoj koristan za društvo. Izvješće navodi: "U ekološkoj poljoprivredi, održavanje zdravlja tla je temeljno načelo".

Autore zabrinjava što je u posljednje vrijeme u SAD-u zabilježena nevidena agresivnost hidroponskih uzgajivača rajčica i šumskog voća , a nedavno i lisnatog povrća, krastavaca, začinskog bilja i paprike. Hidroponski uzgajivači žele istisnuti ekološke proizvode uzgojene u tlu. To je toliko daleko odmaklo da kupcima diljem zemlje postaje vrlo izazovno, ako ne i nemoguće, pronaći ekološko uzgojeno šumsko voće i rajčicu uzgojenu u tlu u trgovinama." Jasno je da ekološki hidroponski uzgoj ne može regenerirati tlo ili poboljšati bioraznolikost, a s obzirom na skupoću studija koje uspoređuju hidroponski uzgojene organske proizvode s organskim organizmima uzgojenim u tlu, teško je dokazati nutritivne razlike među njima" ističu. Međutim, čak i kad bi razine makronutrijenata bile relativno usporedive, hidroponski uzgoj ne poznaje mikrobiom, "inteligenciju i energiju". I upravo to bogato, vitalno tlo čini organsko ono što jest - evolucijski sustav usavršavan stotinama milijuna godina i nešto što se ne može ponoviti u kanti napunjenoj vodom i hranjivim tvarima koje kapaju. Trebamo se zapitati - želimo li da naši ekološki proizvodi isporuče sve nutritivne, sigurnosne i ekološke prednosti koje su navedene u ovom izvješću? Iako su i hidroponski uzgojeni kao "ekološki", oni jednostavno nisu isti.

## EVO ZAŠTO !

- Organske jabuke imaju višu razinu antioksidansa od konvencionalnih jabuka — 66% više flavonola i 31% više fenolnih kiselina.
  - Organski zeleni grah, zahvaljujući duljem vijeku trajanja, sadrži više kalija, magnezija, natrija, kalcija, željeza i cinka nego neorganski zeleni grah.
  - Organski limun ima 20 do gotovo 40% više od tri najčešća spoja koji daju aromu nego konvencionalno proizveden .Aroma je primarni pokazatelj kvalitete hrane.
- Drugi naglasci, budući da se odnose na sigurnost ljudi i zdravlje tla.
- Razine glifosata u ljudskom urinu pale su za više od 70% nakon prelaska na organsku prehranu na samo tjedan dana.
  - Dugotrajna istraživačka studija na Institutu Rodale otkrila je da su prinosi na organskim parcelama 40% veći od onih na konvencionalnim tijekom sušnih razdoblja, što je snažan pokazatelj zdravlja tla.
  - Organska proizvodnja jabuka povećava bogatstvo vrsta u tlu za 38% u usporedbi s konvencionalnim uzgojem, stvarajući mogućnost zadržavanja bogatih ekosustava uz proizvodnju visokih prinosa.

