

## В НОМЕРЕ:

- От зимы да в лето;
- Биодинамика за рубежом;
- Душа с землей вместе дышит.

(Главы из неизданной книги «Практическая биодинамика в Сибири. Часть 2». Продолжение. Начало в №1-4)

Итак, продолжаем тему зимних заготовок и консервирования. В биодинамике активно идет разработка и поиск приемов и методов консервирования и просто хранения с максимальным сохранением жизни в плодах (с понятием *жизни, живой пищи* мы познакомились чуть ранее). Во-первых, имеет значение календарное время сбора и закладки на хранение (если плоды нужно хранить в свежем виде) и время консервирования или высушивания плодов. Об этом в «Практической биодинамике в Сибири» я уже писал, но не лишним будет и повторить. Такое лучшее время - это дни цветка и плода для хранения, консервирования и высушивания плодов и листовых растений, и дни корня - для корнеплодов на хранение. Подробно об этом пишет Мария Тун ежегодно в календаре «Посевные дни» и в своей книге «Результаты исследования констелляций» (Иркутск, 2003).

Во-вторых, большое значение имеет посуда, в которой проходит процесс консервирования, и огонь для приготовления. Например, в начале 60-х годов 20 века в Дорнахе (Швейцария) в исследовательском центре ученые задались целью выяснить, при каких условиях готовая за употреблению пища сохраняет больше всего «жизни». Они провели серию опытов с посудой и огнем для приготовления пищи методом чувствительной хроматографии (это метод распознавания и интерпретации рисунков воды и др. жидкостей на бумаге, используется для определения качества продуктов) и пришли к выводу, что древесный огонь максимально сохраняет качества пищи. Варить пищу оказалось лучше в глиняной посуде на древесном огне. Эксперимент касался таких источников огня, как электричество, газ, масло, уголь и дрова. Посуда составляла ряд из алюминия, железа, нержавеющей стали, эмалированной, стеклянной и глиняной тары. В результате опыта получились две крайности: на одном конце - в алюминиевой посуде на электроконфорке, где рисунки приготовленной пищи были похожи на сильно загрязненную воду, абсолютно без жизненных сил, а на другом конце - в глиняной посуде на древесном огне. Здесь рисунки походили на свежую сырую (живую) пищу и показывали легкое преобразование в сторону созревания. То есть даже в вопросе приготовления пищи «прогрессивное развитие человечества» ведет нас куда-то не туда. Когда появились микроволновые печи, этот опыт повторили с их использованием. Хроматографический анализ вновь подтвердил, что сложная химия вкуса пищи и продуктов сохраняется лучше и усиливается с использованием дров как источника огня; газ не так далеко от них отстал. Но когда используется микроволновое электричество, большинство хи-

мических связей сложных вкусовых и пищевых факторов распадаются таким путем, что в результате они становятся менее резонантны и гармоничны химии человеческого тела (Хью Ловел, 1999). Интересно, не правда ли? Но я здесь никого никуда не призываю, это, как и все, о чем пишу, - лишь пища для ума. Не надо сразу выбрасывать из окошек газовые или электрические плиты и алюминиевые кастрюли - всему свое время, но при заготовке на долгую сибирскую зиму желательно не забывать, что речь идет о процессе сохранения *жизни* или *жизненных сил* в пище, которую мы готовим летом или осенью. К тому же несложно догадаться, что содержание жизненных сил в продуктах оказывает влияние в том числе и на скорость нашего мышления.

Теперь пойдем дальше, и это будет, если не забыли, **в-третьих**. Если пищу не надо варить, а идет процесс засолки, квашения (капуста, огурцы, томаты и т. п.), то негоже живые плоды заворачивать (=замуровывать) в стеклянные банки с пластиковыми крышками. Посуда для хранения продукции и сохранения в ней жизненных сил также имеет большое значение для нас. Наши удивительные предки владели различными ремеслами, и все соленья, зимние заготовки определяли в дубовые, березовые, липовые, осиновые, кедровые и другие кадки, кадушки и бочки, в берестяные туеса и короба, а кое-что в глиняную или каменную посуду в зависимости от вида соления и его предназначения. Понятно, что в век всеобщей компьютеризации и поголовного налогового учета по многим «объективным» причинам, а в основном из-за нехватки места и времени, горожанам приходится заготавливать в основном в стеклянных банках. Банки - продукт конвейерного производства, максимально упрощенный с точки зрения их изготовления, транспортировки, фасовки, торговли и использования. Разнообразные размеры банок удобны для городского жителя со стесненными жилищными условиями, но главное - они помогают решать проблему с заготовками некачественных продуктов. Герметически упакованные в них переработанные продукты индустриального сельского хозяйства хранятся лучше, чем в природной таре, поэтому можно и не беспокоиться о качестве выращиваемого и заготавливаемого. Первыми к это-



делать *самому хозяину*, в крайнем случае его ближайшему родственнику, либо это должен быть подарок от чистого сердца. На первый взгляд, звучит немного странно. Зачем все делать самому, неужели нельзя купить, покупное, оно что - хуже? Впервые эта тема меня задела в книгах В. Мегре, когда я уже работал биодинамическими препаратами, но до конца не осмысливал важность *личного участия* того, кто их готовит и применяет, того, кто выращивает растения и ухаживает за животными, т. е. самого хозяина. Кстати, у древних славян каждый мужчина в доме умел делать *всё* своими руками, потому что с 12 до 21 года шло долгое и сложное обучение и посвящение мальчиков в мужики.

Мы долго с женой размышляли по этому поводу, и пришла постепенная убежденность в правоте данной мысли и глубоком ее значении. Внимательно рассмотрев ситуацию на примерах из

в пластиковых и стеклянных бутылках. И потом подумайте, как производится банки и бутылки? Все поставлено на поток, на конвейер, душа Мастера в эту тару не вмещается, ее там нет! В принципе, я не против стеклянной тары, но она должна знать свое место. Для нее лучшее всего подходит место при перевозке и продаже содержащихся внутри продуктов, которые либо сразу идут на стол, либо по прибытии на другое место перекладываются опять в природную тару.

Еще раз повторю, что такое вот бондарное, берестяное или гончарное «производство» возможно только в сельской местности или в родовом поместье, отчасти на даче, но почти невозможно в городских условиях. И еще момент: мне уже как-то и неудобно напоминать о таких само собой разумеющихся вещах, как настроение, самочувствие в момент соиздания емкостей и в моменты засолки, консервирования продукта. Об

## Земледелие в родовом поместье

мы пришли в перерабатывающей промышленности, тем самым облегчив себе работу, уменьшив отходы и снизив издержки производства. Это также укладывается в рамки всё ускоряющегося прогрессивного движения человечества, которому постоянно ни на что не хватает времени. Затем это оценили и жители многоэтажек. Негде стало, да и незачем возиться с бочками, кадушками, туесами и пр. Но здесь упущена масса полезных возможностей. Например, банки имеют стандартное узкое горлышко и в них надо подбирать плоды только мелких размеров, либо резать их на части при засолке. Соответственно этому индустрия развивает нам целую отрасль гибридных растений огурцов-корнишонов, засолочных кистевых томатов и т. п. Но ведь крупные плоды старых хороших сортов имеют непревзойденный вкус как в свежем виде, так и в соленом! Когда мы стали солить их в своих кадушках, мы сразу «ощутили разницу».

А вообще-то в последнее время стеклянные банки стали постепенно вытесняться пластиковыми емкостями. Эти в отличие от банок имеют еще одно преимущество - не бьются. Но *где же в пластике жизнь притаилась?* Об этом лучше спросить экологов, они объяснят, что даже пищевой пластик относительно безопасен только один раз, а затем его качества все хуже, а влияние на продукт, в нем содержащийся, здоровье человека и всего живого в природной среде всё сильнее и сильнее.

Но вернемся к кадушкам. Если эти строки читает владелец родового имени, он поймет, что полумеры годятся только для переходного периода и для дачников, а конечная цель в получении качественных заготовок живых продуктов лежит именно в кадушках. Значит, надо двигать в направлении добывания этих самых кадушек. Еще один момент, почему в городе идет замена природной тары на техническую - это отсутствие условий для ее изготовления. В городе такое возможно только на дачах, но люди там не живут и стараются все мало-мальски ценное там не хранить - исчезнет! В сельской местности это намного легче: материал под рукой, да и под рабочее место всегда найдется свободное помещение (баня, например). В родовом имени с мастерскими, думаю, также не будет проблем.

Но вот что интересно: у наших предков, чтобы сохранить и даже *повысить* жизненные силы продукта, бочковую (и другую природную) тару для засолки или другой переработки лучше было

собственной фермерской жизни, а также из окружающей нас, мы заметили, что, например, многое из того, что в хозяйстве было сделано руками наших работников, быстро приходило в негодность и превращалось в тлен или требовало постоянного ремонта. Нет, конечно, не всё. Были мужики «с руками», которые делали от души и сделанное ими продолжало служить и по сей день. Но в основном... Там, где в создании принимали участие я сам, жена, дети или мой отец, служило дольше и исправнее, а многое продолжало служить и до сих пор. Это я проследил и у других людей. Получается, что тебе надо - ты и сделаешь, тебе не надо - ты придумаешь тысячу причин, чтобы не делать или сделать не так. Разгадка здесь заключается не только в том, что в нас всех говорит лень или частнособственнические порывы: когда делаешь для себя - получается одно, а когда производишь тоже самое «для дяди» - выходит другое. И, конечно же, не потому, что работники такие плохие. Вовсе нет. Любая вещь, сделанная своими руками, с душой, без желания получить за нее деньги или другие материальные блага (т. е. без корысти, с чистыми помыслами), наполнена светлой мыслью ее создателя - человека, его энергией, энергией его любви, его вдохновленным, радостным творчеством. По законам физики (и метафизики) эта энергия не исчезает и не улетучивается в пространство, а сохраняется в этой вещи и поддерживается, подкрепляется при каждом взгляде, при каждой работе с этой вещью. Поэтому энергия любви, энергия жизни, содержащаяся в таком образом сделанных кадушках или туесах, сохраняет эту вещь в целостности более длительное время, чем обычно.

И та же энергия любви передается и всем тем продуктам, которые закладываются в эти кадушки или туеса. А значит, соленья и квашения, хранящиеся в таких емкостях, получают дополнительную жизненную энергию и дают нам необходимую для зимы *живую* подпитку. Это все идет помимо того, что сама древесина кадушки несет свою положительную природную энергетику, способствующую лучшим вкусовым и хранительным качествам продукта. Вспомните, что еще некоторое время назад на колхозных рынках можно было встретить соленые огурчики (или помидорчики, грибочки и т. п.), которые продавались прямо из бочек или кадушек. Вкус их был - настоящий! Можно также вспомнить Анастасию, когда она говорит о мертвой, задохшейся воде

этих аспектах мы постоянно говорим с начинающими биодинамическими земледельцами, которые работают с препаратами по оживлению почвы и растений и с самими растениями и почвой в процессе выращивания.

Понимаю некоторых читателей, которые по поводу вышеописанного скажут: «Ну, это не для нас! Нам еще не хватало самим кадушки мастерчить, мы лучше купим!» Против их позиции у меня возражений нет, допускаю, что сейчас, пока идет переходный период, - не все готовы полностью перестроить себя на такой образ жизни. Всему свое время. А о влиянии закладываемой мысли и слов в вашу работу с растениями-почвой-животными можно подробно почитать в следующей главе.

Конечно, я рассмотрел здесь только две крайности. Одна - собственное изготовление посуды, а другая - покупка ее в магазине. Кстати, в магазинах что-то давно не видно хороших бочек. Одни какие-то как «из-под топора» - страшно смотреть, другие сделаны с помощью современных станков, но без соблюдения исконно бондарных технологий и потому похожи на некие безликие и бездушные заготовки. И те, и другие, как правило, долго не служат. Какое уж тут тепло рук мастера, они и пахнут-то деньгами, приносите, если не верите!

Так вот, раз мы заговорили о руках мастера, то раньше, когда были Мастера с большой буквы, которые делали на совесть, не думая о прибыли, вкладывая свою душу в каждое изделие, - тогда было не грех и купить у такого умельца. Каждая кадушка или бочонок были строго индивидуальными и обязательно имели почерк самого мастера. Он нес персональную ответственность за каждую сделанную своими руками посуду. Об этом осталось много пословиц и поговорок в русском языке. Тепло рук и сердца, ясность и продуманность в мыслях настоящего мастера, вложенные в посуду, дают силу, близко подходящую к той, что вкладывается своим трудом. Это - промежуточный вариант между собственным изготовлением и покупкой обезличенной посуды в магазине. Если у вас есть знакомый Мастер с большой буквы на примете, вам замечательно повезло: пользуйтесь его посудой без всякого сомнения. Но если такового нет, а вам никак не хочется питаться в конце зимы омертвелыми заготовками - подумайте на досуге о вышесказанном.

Сергей Тужилин

## БИОДИНАМИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ



**ДИНАМИЧЕСКИЕ ТРАВЫ** - специфический термин, обозначающий несколько растений, входящих в состав компостных препаратов 502-507. Чай из всех этих растений и сброженные настои оказывают благоприятное влияние на культурные растения. Применение чаев в виде опрыскивания в гомеопатической дозе и в определенной последовательности разработала Мария Тун, о чем подробно можно почитать в книге «Результаты исследования констелляций» и в календарях «Посевные дни». Применение сброженных настоев отдельных динамических растений и их сочетаний используется при опрыскивании надземной части растений, а также в поливе тепличных культур. Это направление активно разрабатывается в Европе и англоязычных странах. Информация по применению чаев неоднократно публиковалась в газете «Сибирская дача».

# Душа с землей вместе дышит

## июнь

Учитесь, пользуясь внешними чувствами, открывать мир в его красоте!  
Иоанн

### Первая неделя

Нам свойственна тоска по освобождению от самих себя. В пословице: "Выше головы не прыгнешь". Но следовало бы научиться как минимум переползать через свою тень. Часто в трудной ситуации человек превосходит свой обычный уровень. Тогда он оказывается способен на то, о чем раньше не мог и подумать.

Поскольку желание превзойти самого себя сильно в человеческой душе, существует много способов его реализовать. Чего мы только не напридумываем, чтобы сделаться на всевозможные лады героями! Круговорот года возвышает нас над самим собой в то время, когда в природе больше всего света. Мы доверяем свету. Наше самозабвенное обращение к красоте природы укрепляет нас в нас самих. В этом проявляется основной закон душевной жизни: только в том случае, если мы действительно бодрствовали днем, ночной сон будет глубоким. Только человек, способный быть по-настоящему серьезным, обладает истинным чувством юмора. Жизнь перетекает от одной крайности к другой.

Следовать за этим течением — означает жить на самом деле.

В забвении моей отдельной воли,  
Всемирное тепло мне, возвещая лето,  
Преисполняет дух и существо души;  
И мне духовное узрение  
Повелевает потеряться в свете,  
И мощно мне предчувствие вещает:  
Утратить себя, чтоб обрести себя.

### Вторая неделя

Наверное, никто не возражает, что свои мысли и ощущения следует облагораживать, делать более возвышенными, преодолевать силы, тянущие вниз. При этом какая-либо задача, стоящая перед нами, оказывается вдруг совсем легкой. Совершенно очевидно, что душевная мягкость не преодолевается раз и навсегда. Эта работа предстоит нам вновь и вновь. Однако когда мы ее делаем, сопротивляться силе тяжести становится все легче.

С древних времен полуденный час, когда солнце поднимается по небосклону, было преимущественным временем для молитвы. И правда, человеку достаточно тогда лишь присоединиться к происходящему вокруг него. Хотя с другой стороны именно в эти часы мы особенно сильно переживаем, что сила тяжести держит нас в плену и не дает подниматься вместе с солнцем.

Возносится к высотам летним,  
Сияя, солнца существо;  
В простор своих пространств оно берет  
Мое с собою человеческое чувство:  
И шевелится ощущение  
Предчувствием во внутреннем души,  
Мне возвещая глухо:  
Познаешь некогда, что чувствовало ныне  
Тебя Божественное Существо.

### Третья неделя

Мать-Земля молится летом и медитирует зимой. Мы, ее дети, можем учиться этому, подражая ей. Идти поздним вечером между полей — прекрасное переживание. Кажется, будто Земля растворяется во Вселенной. "Пустыня внемлет Богу", — как сказано у Лермонтова. В этих переживаниях отражается происходящее летом отражение души Земли в космических далях! И нам дается возможность опереживать вместе с этой душой, возможность слиться со всеми существами царства природы.

В час этот солнечный зависит от тебя  
Познаешь мудрой вести:  
Отдавшись красоте миров,  
Всем чувством пережить себя в себе;  
"Я" человека может потеряться  
И в "Я" всемирном обрести себя.

### Четвертая неделя

Мы слишком привыкли переделывать мир согласно своим потребностям. Ради нашего удобства изменяются русла рек, осушаются болота, леса перерезаются автомагистралями и поля превращаются в аэродромы. При этом мы совершенно разучились замечать, насколько красива природа сама по себе. Но ведь красота отображает в мире духовное. Теряя чувство прекрасного, мы теряем и дух. Мир перестает открываться сухому, филистерскому рассудку, умеющему только разрушать, — в чем мы и преуспели.

Нам надо учиться внимать мировым явлениям чувством, открытым прекрасному. Тогда мы начнем видеть связь этих явлений между собой, осознавать целое. Мы начнем понимать место каждого явления и их зависимость друг от друга. Путь к экологии — путь творческий. Холодному рассудку этот путь заказан. У нас должны вырасти крылья, позволяющие нам устремляться вверх и с новых высот увидеть эти взаимосвязи. "Измените свое постижение мира" (Иоанн).

Блистаньем красоты миров  
Я принужден из глубины душевной  
Освободить божественные силы  
Моей отдельной жизни для полета  
В просторы Мировые,  
Покинуть самого себя  
И лишь с доверием себя искать  
В тепле всемирном и всемирном свете.  
С поклоном, Людмила Заря

## ПИТАТЬСЯ НУЖНО КАК ДЫШАТЬ

# От зимы - да в лето

*Ох, и не простой этот период от зимы да в лето! Всего месяц назад снег лежал на полях да в садах, а уже и лето не за горами. Большинство из нас почистили свои стесненные запасы, а новые еще не выросли. Разве что природа подкормила нас первой зеленью: папоротник, черемша, одуванчик, крапива и т. д.*

А мы нынче всю весну питались проростками ржи. Не боятся морозов семена этой культуры! Рассыпались они в прошлом году по теплице при обмолоте, а весной только солнышко пригрело — вот тебе и витаминная щетка из проростков.

А березовым соком вы себя уже порадовали? Оказывается, наша живительная березка полезна для человека от макушки до корешков.

Потому что и нравится,  
Что нет ее нежней да нужней.  
Мудрый народ во всем толк найдет:  
И листочки, и почки,  
И кора, и угольки!  
Всею своей черед,  
Все в дело пойдет!

Ты ее люби, расти да жалий,  
Весной соком пои стариков да детей.

В течение всего года мы периодически пили чай из листочков березы, а ранней весной используем те же молодые листочки как заварку для витаминного чая.

Также с этого года начали употреблять в пищу садовый сорняк — лебеду. Она может использоваться также, как и шпинат, и является особенно нежным овощем без щавелевой кислоты. Однако содержание железа в ней ниже, чем в шпинате; ее также можно прекрасно смешивать с молодой крапивой и петрушкой.

Всем известно, что крапива — это источник железа. Разумеется, если растет она подальше от города. По данным Удо Ренценбринка, было обнаружено, что почти половина всех детей в Германии страдают от недостатка железа в питании, среди девочек после достижения половой зрелости таких больше 79%. Из-за ежегодных кровопотерь им нужно больше, чем мальчикам. Достаточное поступление в орга-

низм железа гарантируется цельным зерном злаков. Много железа в орехах, яблоках, шпинате, луке, петрушке, брюссельской капусте, горохе (Удо Ренценбринк. Питание наших детей. Калуга, 2003). А профессор Шуфан, бывший директор Федерального Института исследования качества растительных продуктов в Гайзенхайме, установил, что динамика живого в растении определяется способом выращивания. Количественно это выражается в содержании железа в продуктах. Иными словами, при выращивании биодинамически и органически, растения в среднем содержат больше железа, чем при обычном использовании минеральных удобрений.

Выращивать биодинамически — это получать не только живые продукты, но и сохранять их в течение долгой зимы. Интересный опыт мы провели прошлым летом с черникой. Собрали ягоды в цветки и динамизировали их в течение 30 минут (желательно 1 час). Смысл был в том, чтобы ягода была абсолютно без сахара. После динамизации поставили в холодное место. И вот уже по весне достаем мы эти баночки, плесени нет, вкус конечно непривычный, слегка кисловатый, но никаких процессов гниения и брожения не обнаружено, а это главное. Выходит, что действительно неактивные организмы в плодовые и цветочные дни.

И еще: сезон заготовок уже открыт. И если кто собирает расширить свой рацион питания, то есть собирать дикие травы и корешки, не увлекайтесь большим количеством. Солить лучше в маленькие стеклянные баночки из-под детского питания. Вкус многих трав довольно необычен, и вначале лучше попробовать. Можно сочетать дикие травы с садовыми. В этом году мы с дочерью перекурили на мясорубке листья хрена со стеблями дудника. Такую смесь удобно добавлять в пасты для завтрака с творогом или сливочным маслом, в соусы и салаты. Неплохо пошли у нас молодые стебли борщевика. Засолила я их в конце июня, порезав мелкими колечками. А так как огурцов в этом году было маловато, добавляла в рассольник. Так что сушите, солите, экспериментируйте. Все во благо, все для здоровья!

Лариса Тужилина

Примечания (краткий словарь иностр. слов):  
*Филистер* (от нем. philister) — человек с узким, ограниченным кругозором и ханжеским поведением; мешанин, обыватель.  
*Медитация* (от лат. meditatio) — размышление, умственное действие, имеющее своей целью приведение психики человека в состояние глубокой сосредоточенности, а также само такое

состояние.  
*Экология* (от греч. oikos — дом, родина; logos — слово, учение) — 1) наука, изучающая взаимоотношения животных и растительных организмов между собой и с окружающей средой; 2) состояние организмов, населяющих какую-либо территорию окружающей среды (например, регион). "Среда" — царство природы.

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО, РАБОТАЮЩЕЕ С ЖИЗНЕННЫМИ СИЛАМИ

Там Мейер. Журнал «Осознанный выбор», май 1999 (<http://www.consciouschoice.com/issues/cc1205/lifeorganicagriculture.html>).

«Биодинамика — это наука о жизненных силах, понимании основных принципов работы в природе, подход к сельскому хозяйству, который берет эти принципы в рассмотрение, чтобы принести баланс и оздоровление. В реальной жизни Биодинамика — это особый путь знания, а не совокупность методов и технику» (Шерри Вильдфейер, Стелла Натура).

«Сельское хозяйство это не только урожай, рынок и т. п. Это жизнь в гармонии с землей» — сказала Рут Цинникер, которая со своим мужем Диком, сыном Маркусом и дочерью Петрой работает на старейшей биодинамической ферме в Северной Америке, вблизи Ист Троя, штат Висконсин.

Замечание Рут Цинникер идет из сердца биодинамического сельского хозяйства, холистической системы, которая видит землю в качестве живого организма, а фермеров и садоводов как священных стюардов, приносящих оздоровленную и оживленную пищу для человека и животных.

Биодинамика старше органического земледелия на 20 лет. И в то же время Биодинамика не является дополнением к органике, она много шире. Тогда как органическое сельское хозяйство стремится к уменьшению или ограничению химического использования, Биодинамика делает это тоже и даже больше. «Органическая агрикультура хочет уменьшить загрязнения, вызванные человеком, однако, оно не ставит целью исцеление всей Земли» — сказал один из писателей. Биодинамика ищет это лекарство, практики активно действуют в направлении улучшения здоровья почвы, а также продуктов, которые выращивают на ней и животных, которые тоже кормятся с нее. Биодинамические фермеры используют природную «медицину», которую они добавляют в почву и компост. И они работают с дающими жизнь силами в Природе.

Система, которую мы знаем как Биодинамику, была инициирована Рудольфом Штайнером (1861-1925), австрийским ученым, философом и мистиком, тем, кто основал известные сейчас Вальдорфские школы. Гений Штайнера в изучении природы сочетал в себе тщательное научное наблюдение с его собственным интуитивным пониманием. Человек разнообразных ин-

тересов, он применил свой подход к медицине, образованию, архитектуре, а также сельскому хозяйству.

В 1924 году небольшая группа высокообразованных фермеров в Северо-Западной Германии обеспокоилась серьезным снижением качества культур, увеличением болезней растений, потерей инстинктов домашних животных вследствие прогрессирующей модернизации фермерских методов. Отец Рут Цинникер, Имануил Фогеле, был одним из тех фермеров, кто просил Штайнера о помощи. Он согласился дать серию из 8 лекций в частном имении в Кобервитце, тогда — в Германии, сейчас оно в Польше.

Позже фермеры объединили свои записи и скомпилировали в одно издание, получившее название «Сельскохозяйственный курс».

Этот курс — не Библия, больше, чем дорожная карта, поскольку Биодинамика (в переводе с греческого «энергия жизни») не статичный набор методов, а «путь

купить у других фермеров по потребности.

Со времен Штайнера сохраняется главный принцип: ферма должна стремиться к тому, чтобы стать самодостаточным «организмом», каждый со своей собственной индивидуальностью. В идеале ферма производит все, что ей необходимо для своих нужд и самоподдержания устойчивой экосистемы. Все элементы фермы работают совместно на поддержание целостности и, по сути, не создают, а уменьшают загрязнение среды от человеческой деятельности: животные питаются собственными кормами на ферме, затем их навоз удобряет почву, и так начинается подниматься вверх спираль, оживляя почву, питание, животных и способствуя эволюции человека. Все части работают в гармонии, и в целом ферма становится здоровее и здоровее.

В противоположность, конвенциональное (агрохимическое — то, что сейчас везде) сельское хозяйство

# Биодинамика за рубежом

ведет к нисходящей спирали. Каждый сезон почвы становятся все более и более угнетенным, требуется все больше химического допинга в почву, чтобы успешно выращивать продукты. С почвенной эрозией повышается эпидемический уровень в стране из-за чрезмерного использования химикатов, и идеал Штайнера о самоустойчивости ферм становится практически недостижим с таким подходом. Биодинамические фермы являются улучшающими экологию среды, тогда как конвенциональные фермы ведут к экологическим катастрофам.

## От теории в практику

Согласно Ассоциации садоводов и фермеров Сан-Франциско, Биодинамика — это «научная и практическая агротехника восстановления почвы». Биодинамики поддерживают здоровье, начиная с почвы, т. е. они пытаются улучшить органическую жизнь в почве с помощью навоза и компоста, а также соблюдая севооборот. В отличие от органического земледелия в почву и компост они добавляют ферментированные препараты. С навозом и разложившимися травами, такими как тысячелистник, ромашка, крапива двудомная, кора дуба, одуванчик и валериана, эти препараты считаются гомеопатической медициной для почвы. Они помогают повышению органического вещества в почве и стимулируют растения в развитии собственных жизненных сил, чтобы быть устойчивыми к болезням. Что важно, травы доступны на большинстве ферм и садовых участков, фермеры могут использовать собственный материал для изготовления препаратов или

ведет к нисходящей спирали. Каждый сезон почвы становятся все более и более угнетенным, требуется все больше химического допинга в почву, чтобы успешно выращивать продукты. С почвенной эрозией повышается эпидемический уровень в стране из-за чрезмерного использования химикатов, и идеал Штайнера о самоустойчивости ферм становится практически недостижим с таким подходом. Биодинамические фермы являются улучшающими экологию среды, тогда как конвенциональные фермы ведут к экологическим катастрофам.

## Ритмы сезонов

Штайнер сказал, что земля — это живой организм, который «динамически взаимодействует с космической средой через циклы года». Летом, согласно Штайнеру, земля более открыта для космических сил, зимой она уходит внутрь себя, и силы разложения позволяют земле продолжать жизненные процессы. Штайнер сказал, что число других ритмов и циклов, таких как лунные циклы, также влияют на жизнь на земле. Биодинамические фермеры пытаются выращи-

вать с этими ритмами. Многие используют Стелла Натура календарь (американский аналог «Посевных дней» Марии Тун), чтобы знать, когда выращивать разные виды растений, основанные на этих «геокоsmических ритмах».

## Лучшее питание?

Цель Биодинамики заключается в улучшении качества почвы и растений, но результаты говорят, что Биодинамика может улучшать урожай так хорошо, что разрушается миф о том, что высокие урожаи достигаются только в результате применения химических и синтетических удобрений. В одном долговременном опыте по 21 различным культурам в 5 странах, урожай большинства биодинамически выращенных культур увеличился. Средний урожай для всех биодинамических культур в совокупности был выше, чем химических. Вальтер Гольдштейн, директор-исследователь из Сельскохозяйственного института Майкла Филдса в Восточной Трое штата Висконсин, указывает, что качество питания трудно подтвердить научно. Тем не менее он сказал, что значительное число работ показывают более высокое питательное качество в биодинамически выращиваемых продуктах. В одной долгосрочной работе показано, что биодинамическая продукция имеет меньше «сырого протеина», чем конвенционально выращенная, но что «протеин здесь более высокого качества и имеет значительно выше величину аминокислотного индекса для питания человека». Голдштейн также сказал, что биодинамическая продукция хранится лучше, чем конвенциональная. Это говорит о крепком здоровье и общей жизнестойкости растений.

Штайнер указывал о потере качества питания в течение столетия и предсказал, что это будет вызывать увеличение проблем со здоровьем. Голдштейн объясняет: «Мы знаем, что действительно идет процесс охватывающий разрушительных болезней, которые охватывают человечество, и, возможно, это происходит от питания. В любом случае нам ясно, что человечество несет значительную часть ответственности за эксперименты с продуктами, выращиваемыми химически, за которыми до сих пор нет никакого контроля».

Продолжение в №6.

Газета «Живая земля»  
Редактор У. С. Тужилина  
Адрес для писем: 664017 г. Иркутск, а/я 4334.  
E-mail: bd\_sib@land.ru  
Адрес в Интернете: <http://biodynamics-sib.narod.ru>  
Учредитель: частное лицо

Газета зарегистрирована в Восточно-Сибирском межрегиональном территориальном управлении Министрства РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство ПИ №13-0569 от 17 декабря 2003 года.  
При перепечатке ссылка на газету «Живая земля» обязательна. Точка зрения авторов не всегда совпадает с редакторской.