

Con el cultivo masivo de cáñamo común, el hambre del Planeta y la ruina climática, pasarían a la historia negra de la Humanidad.

LOS RESPONSABLES DE LA RUINA CLIMÁTICA DEBEN SER PROCESADOS POR CRÍMENES CONTRA LA HUMANIDAD Y LA NATURALEZA. James Hansen, investigador NASA.

En los antecedentes del proyecto "ESTUDIO ECOFISIOLÓGICO DEL CÁÑAMO CON FINES INDUSTRIALES", dice:

El sentido común y la experiencia, nos ha llevado a la conclusión de que la agricultura ecológica no solo es viable y rentable, sino que es vital, la única vía para garantizar la vida humana en el planeta por largos siglos. Una agricultura sostenible y sana es la base para un desarrollo equilibrado y a largo plazo, hay que recuperar la simbiosis con el entorno, no solo esquilmar y explorar. Buscar cultivos locales mejor adaptados a las condiciones medioambientales (ecofisiológicamente adaptados), más resistentes, que den poco trabajo y que sus costes sean mínimos. Buscar materias primas sostenibles, alternativas al petróleo y a la madera.

El cáñamo es uno de estos cultivos, materia prima para más de 25.000 productos biodegradables y de obtención sencilla, biológica y ambientalmente correcta. El cultivo del cáñamo no precisa de pesticidas y herbicidas, tiene un rendimiento elevado y mejora la estructura del suelo. Tradicionalmente se usaba para limpiar el campo antes de plantar, como cosecha de barbecho que después quemaban para evitar corrimientos de tierra y pérdidas de agua. Las ventajas ecológicas y beneficios agrícolas son las siguientes:

Planta ahogadora (alepatias) de malas hierbas, mejora la estructura del suelo, lo deja limpio, sano y estructurado en profundidad, debido a su raíz pivotante. No exige cuidados entre siembra y cosecha. Tiene una elevada tolerancia ante plagas y enfermedades. El cáñamo es un sustituto de los árboles puesto que una tonelada de papel de cáñamo salva 15 árboles maduros.

Su cultivo paliaría el hambre en muchos lugares del planeta ya que produce entre 1-1.5 toneladas de semilla por hectárea, y esta semilla es altamente nutritiva. Es un Sustituto biodegradable para el plástico. Recientes estudios alarman sobre la situación de la capa de ozono, pero el cáñamo no solo es resistente al incremento de radiaciones ultravioleta, sino que crece mejor produciendo más resina.

La sociedad actual es adicta a petróleo y derivados, la conversión del cáñamo en biomasa, frenaría la contaminación planetaria al tiempo que crearíamos una energía independiente.

El cáñamo cultivado antes que el trigo, aumenta la producción de trigo en un 30%.

En definitiva el cultivo del cáñamo es una alternativa real en zonas deprimidas desde un punto de vista agrícola ya que además es un cultivo muy útil para recuperar zonas de cultivo ahora abandonadas y esquilmas.

EL FUTURO ES DEL CÁÑAMO

Su cultivo es vital para la salud pública y el medioambiente. Es la planta que mas biodiversidad crea a su alrededor.

Su semilla es el alimento mas completo. Es la planta mas usada por la humanidad, desde hace 100.000 años. Una hectárea de cáñamo equivale a 5 hectáreas de árboles.

Como sumidero de CO2, una hectárea absorbe 47.000 kg./año de CO2. Una persona emite 8.000 kg./año de CO2.

España pagará miles de millones de euros por contaminar, al no cumplir el Protocolo de Kioto, que con el cultivo del cáñamo reduciría la multa. El Cáñamo es una tradición española, lo trajeron los árabes desde China hace 1.500 años. Cristóbal Colón lo sembró nada mas llegar a América como alimento y para poder arreglar los barcos.

PLANTA CÁÑAMO CON SUBVENCIÓN EUROPEA

STOP CO2



Alsativa.es

Sdad. Coop. Andaluza. Telf. 660-055-713
Cortijo El Pazo. 18415-Pórtugos-La Alpujarra

N
O

S
E
A
S

C
O

M
P

L
I

C
E

Y

Planta verde y frena el cambio climático

CANNABIS SATIVA L

Desde tiempos remotos el cáñamo ha sido muy útil a la humanidad.

Prohibido en 1962 en todo el planeta, excepto en Francia y los países comunistas, por intereses oscuros (petróleo y farmacéuticos). El cáñamo es tradición española. Numerosos pueblos nacieron gracias a su cultivo: Fuente Vaqueros, Chauchina, Churriana y un largo etc. El cáñamo se cultivaba en las viñas para evitar que los pajaros se comieran las uvas y sí el cáñamo.

El Dpto. de Fisiología Vegetal de la Universidad de Granada apoya la investigación de distintas variedades de cáñamo, (hay mas de 400) para uso industrial, y es una clara alternativa a la remolacha, algodón, tabaco y demás cultivos que desaparecerán de los campos andaluces. En asociación con patatas ahuyenta al escarabajo de la patata y a la habichuela le sirve de tutor. Es la reina del huerto y para colmo nadie la conoce y los jóvenes la confunden con la marihuana, que si conocen, y el cáñamo que es legal, NO.

El aire y el agua son nuestros primeros alimentos y medicinas. El cáñamo lo limpia.

Para ser socio de la cooperativa ingresa 150€ en la cuenta de Caja Granada nº 2031-0087-01-0115828102.

Email: alsativa@yahoo.es. Cortijo El Cáñamo. 18415 Pórtugos

COGOLLOS

Según los sabios griegos el cáñamo clarifica la mente, el poeta Federico García Lorca es una prueba de ello, su pueblo nació del cáñamo. Numerosas investigaciones han demostrado que los cannabinoides exógenos que contiene los cogollos del cáñamo, implica a cannabinoides endógenos (en nuestro cerebro) en neuroprotección. Quita los dolores, ansiedad y estimula el apetito.

Modo de empleo: Poner en la mesa revista o tabla inclinada y a un metro toalla o libros de tope que frene las semillas.

Se coge los cogollos y se frota entre las manos, se deshace y las semillas al pesar mas que las hojas se apartan de estas previa limpieza de las hojas para que no impida que ruede la semilla. Ya tenemos las semillas (certificadas, o sea que no contiene mas del 0'2% de THC Tetrahidrocannabinol, sustancia que supera la marihuana) que si podemos sembrar. Esta semilla cultivada en Cáñar, Pítres, Pórtugos y Busquístar (La Alpujarra) de forma natural, abono orgánico y agua de manantial de Sierra Nevada. Las hojas de los cogollos se toman en infusión, fumado o cocinado, de sabor amargo que en medicina china se indica para el corazón, hígado, riñón y diversas dolencias.

CAÑAMONES

Se comen crudos (de alto poder nutritivo), tostados, (a la plancha con poquito aceite y poca sal) o en horchata. Tanto para tostar o hacer horchata es conveniente poner las semillas en agua 8 horas antes, previa limpieza por decantación por posibles piedras. La horchata se prepara con 1/2 vaso de cañamones y se muele con un vaso de agua, añadir tres vasos de agua y colar. Tomado en ayunas, regenera las células en una hora. Receta del Dioscórides renovado del Dr. Pío Font Quer.

En Canadá se vende en tetrabrik, ver www.manitobaharvest.com.

Análisis nutricional de las semillas del cáñamo (Cañamones):

Cada 100 gramos contiene: - Energía: 2.110 kj; 500 kcal. Proteínas: 27 gramos. Grasa: 30 gramos, de las cuales: Saturadas:2.8 gr.; Monosaturados: (Omega 6 y 9) 3.7 gr. Poliinsaturados:17 gramos, de las cuales, Alfa linoleico (Omega 3), 3.9 gramos; Linoleico (Omega 6) 12.4 gramos y Gammalinoleico (Omega 9) 0.7 gramos. Fibra: 30 gramos y Carbohidratos: 6 gramos.

Bueno para el sistema inmunológico, la regeneración de las células, la circulación, el colesterol, la piel y el cabello, articulaciones, etc.

Planta verde y frena el cambio climático

Denuncia el Dr. Claes Linden. Ingeniero Agrónomo.