

Truskawki są najbardziej skażone pestycydami

11 czerwca 2019

Truskawki znów na topie parszywej dwunastki. „Brudna dwunastka” to corocznie publikowana przez Environmental Working Group lista najbardziej skażonych pestycydami owoców i warzyw. Ranking układany jest w oparciu o badania tysięcy próbek warzyw i owoców.



Przed każdym testem produkty są myte, niektóre obierane w sposób jaki większość z nas to czyni. Zanieczyszczenia chemiczne jednak pozostają. Według raportu 70% pobranych próbek wykazało skażenia ponad 170 różnymi substancjami chemicznymi.

Parszywa dwunastka roku 2019:

1. Truskawki
2. Szpinak
3. Jarmuż
4. Nektarynki

5. Jabłka
6. Winogrona
7. Brzoskwinie
8. Wiśnie
9. Gruszki
10. Pomidory
11. Seler
12. Ziemniaki

Kolejny rok pierwsze miejsce na liście zajmują truskawki – owoce podatne na grzyby i pleśnie. Stąd przy uprawach stosuje się środki o silnym działaniu grzybobójczym. W testach wykazano obecność 20 różnego rodzaju toksycznych substancji. 98% truskawek uzyskało pozytywny wynik, oznacza to skażenie minimum jednym rodzajem chemikaliów.

Pestycydy to bomba z opóźnionym zapłonem. Kumulujemy je gdy dostarczamy nawet w śladowych ilościach przez dłuższy czas. Trucizny nie stanowi mała dawka na progu wykrywalności, ale powtarzalność.

Raport podkreśla, że pestycydy najbardziej negatywnie oddziałują na młode organizmy i płody. Mogą powodować u dzieci wady rozwojowe, astmę, nowotwory, problemy neurologiczne i przewlekłe choroby. Dr Stephanie Seneff specjalizująca się we wpływie toksyn środowiskowych na ludzki organizm podsumowała współczesne rolnictwo: „Przy tej ilości stosowanego glifosatu w 2025 roku co drugie dziecko będzie miało autyzm”.

Przy jednorazowym zatruciu środkami ochrony roślin możemy mieć wymioty, biegunki, objawy alergii i bóle głowy. Nie zawsze sam owoc uczuła, często substancje chemiczne, przed którymi organizm się broni.

Najzdrowsze są z własnego ogródka albo z najbliższej okolicy. Kupujemy od znajomych, lokalnych sprzedawców i na bazarkach. Z reguły dostaniemy owoce w niższej cenie i zerwane kilka godzin wcześniej. Właściciele niewielkich pól zbierają owoce w pełni dojrzałe w słońcu. Na dużych odległych plantacjach truskawki zrywa się zielone i chemicznie zabezpiecza na czas transportu, ze względu na krótki okres przechowywania. Dostępne w sieciach handlowych ładnie opakowane w pudełeczka i folie omijamy szerokim łukiem.

Dlaczego? Możemy dowiedzieć się z filmu dokumentalnego [„Prawdziwy koszt truskawki”](#). Owoce uprawia się na plastiku, pod folią faszerując chemią. Pracownicy relacjonują, że stosuje się substancje zakazane w UE – bromek metylu i chloropikrynę. Wszystko po to by przyspieszyć owocowanie i zwiększyć plony. W Hiszpanii zbiera się 50 ton z hektara, w Polsce 3 razy mniej.

Koncerny rolnicze stoją na stanowisku, że płukanie roślin pod bieżącą wodą przez 30 sekund pozwala wyeliminować resztki pestycydów. Ale to nieprawda. Bardziej skutecznym sposobem jest moczenie w roztworze sody oczyszczonej. W ten sposób możemy usuwać chemię z twardych warzyw i owoców. Miękkie przesiąkną wodą i będą nie smaczne.

Nie mając pewności skąd pochodzą dwa razy się zastanówmy zanim zjemy i podamy dzieciom.

Zdjęcie: [caropat](#)

Na podstawie: [EWG.org](#), [CNN.com](#), [ASCH.org](#)

Źródło: [Sekrety-Zdrowia.org](#)