



Kako lahko sami s sadjem preverimo učinkovitost delovanja informiranih kozarcev

Domači test kozarcev

Preverjali smo, kako informirani kozarci delujejo na življenje. V šest modrih informiranih kozarcev in šest navadnih kozarcev smo dali koščke sadja in spremljali, kaj se bo dogajalo. Opazovali smo, kako se v enih in drugih kozarcih sadje suši, kako gnije in se obdaja s plesnijo. In kot smo pričakovali, so koščki sadja počasneje propadali v informiranih kozarcih, ki

Postavite si kozarec v hladilnik.

na vodo v sadju delujejo tako, da le ta zavira rast bakterij in gliv.

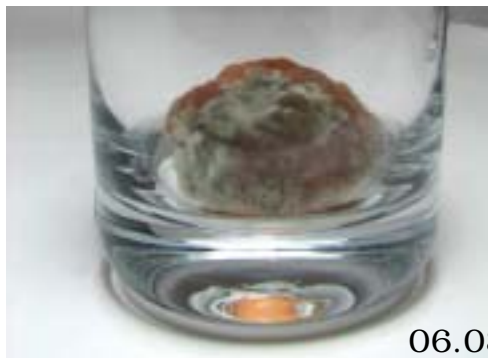
Že pred leti opravljeni poskusi so dokazali, da informacije, kot pravimo nežnim, a izbranim, z inštrumenti nemerljivim valovanjem, ki jih oddaja infor-

mirano steklo, zavirajo rast bakterij in gliv. Da bi kozarci oddajali takšno nežno valovanje, so v posebnem laboratoriju dalj časa izpostavljeni sevalniku, ki v njih vtiskujejo valovanja tako, da ostanejo v steklu.

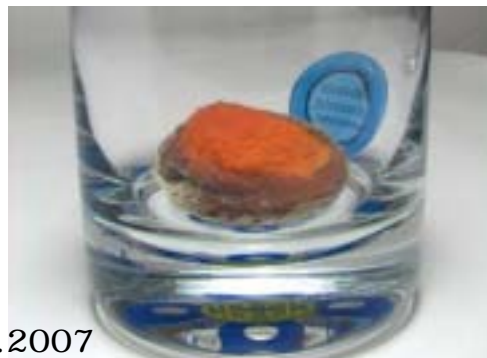
Delovanje informiranih kozarcev je mogoče znanstveno preverjati le posredno, prek učinka. Njihovo delovanje se redno nadzira z biološkim *Allium* testom; ta pokaže, za koliko se v vodi, ki je bila le nekaj sekund v informiranem kozarcu, zmanjša genotoksičnost vode, torej delovanje snovi v vodi, ki niso v prid življenju, zdravju. To je pravi znanstveni poskus, za katerega je potrebno veliko znanja in kar nekaj opreme in kemičnih snovi.

Test s sadjem, ki smo ga opravili v uredništvu, pa lahko izvede vsakdo sam. V informirani in navadni kozarec, ki naj bi imel čim bolj enako prostornino kot informirani, damo enaka koščka sadja. Mi smo za poskus izbrali marelico, figo, breskev, maline, jagode in borovnice. Kozarce smo v parih postavili na polico in opazovali dogajanje v njih nekaj manj kot dva tedna. V prostoru je bilo 23 stopinj Celzija, vlaga pa je bila 60-odstotna.

Zanimivo je, da se je vsaka vrsta sadja obnašala po svoje.



06.08.2007



06.08.2007





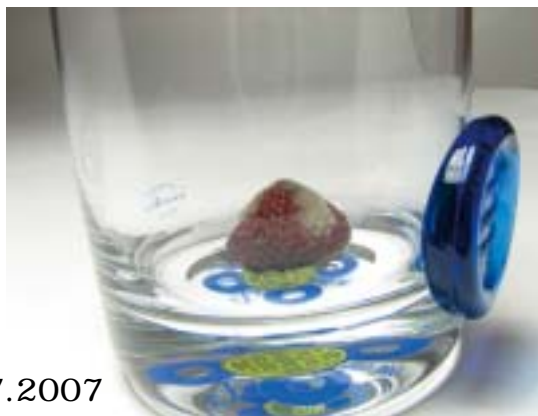
06.08.2007



31.07.2007



31.07.2007



31.07.2007



Marelica v navadnem kozarcu je popustila takoj oziroma je že čez dva dni začela kazati znake propadanja. Po dvanajstih dneh je bila povsem obdana s plesnijo, v informiranem kozarcu pa je ostala sveža veliko dlje. Po dvanajstih dneh je bila razlika očitna in potrdila trditev, da informacije iz kozarca vplivajo na upočasnjeno rast bakterij in gliv.

Figa nam je pokazala figo. V obeh kozarcih sta se obe po dveh dneh obdali s plesnijo.

Breskev je najbolj dokazala delovanje informacij. V navadnem kozarcu se je po dvanajstih dneh krhelj breskve spremenil v čisto gnilobo, v informiranem kozarcu pa je sicer ovenel, a o kaki gnilobi ni bilo ne duha ne sluha.

Maline so se po šestih dneh močno razlikovale, v navadnem kozarcu so se obdale s plesnijo, v informiranem so štiri dni povsem kljubovale propadanju, potlej pa so popustile.

Jagoda se je obnašala podobno kot maline, informirani kozarec je močno omejil propadanje.

Borovnice so se sušile. Kaj se je dogajalo znotraj njih, nismo ugotavljali. Na fotografiji se lepo vidi, da so po dvanajstih dneh borovnice v informiranem kozarcu bolj sveže kot v navadnem.

In zato je smotrno postaviti informirani kozarec ali njegove črepinje v hladilnik. Voda, ki se nabira v hladilniku, kondenzat, sprejme informacije in ohranja hrano svežo dalj časa.

J. V. ❄️