

PLANTAS, BOBAGENS, O CARRINHO CHEIO A BELADONA E AS BATATAS PSICODÉLICAS

Cristiano Budreckas - Maio 2017

Poucos meses atrás, fomos sondados, devido à nossa experiência anterior, pelo grupo supermercadista Carrinho Cheio á auxiliá-los a desenvolver um novo projeto que eles chamavam de “Fazendas Urbanas”, que consistia de se montar estruturas de produção de horti fruti granjeiros, junto a estrutura física de suas lojas.

Procurando vislumbrar as possibilidades, decidi fazer a lição de casa, para que quando houvesse a primeira discussão oficial, já tivéssemos uma massa a discutir. Assim, fui conhecer algumas lojas do “Grupo Carrinho Cheio”, sob a ótica de quem procura algo que não sabe o que exatamente procura. Procurava observar áreas disponíveis que estivessem ociosas, fontes de água, de efluentes, de material orgânico, insolação, ventos, ilhas de calor, estacionamentos, docas, jardins. Tudo observava e mentalizava, focando seu aproveitamento para algum cultivo.

Visitei três lojas e quando estava na última, em São José dos Campos, decidi adentrar a loja e me transmutar em consumidor. Empurrando o carrinho, lá estava, pegando carnes, pães, cereais, deixando por último os hortifruti. Mas meus sentidos não haviam se desligado do Minotauro que controlava o “labirinto cinzento”, onde Teseu procurava uma saída para a Tal Fazenda Urbana.

Precisava de Batatas, cheguei até a gôndola das batatas e lá tinha espalhada numa área de 4 m², uns dez sacos de batatas Monalisa; onde um funcionário do supermercado escolhia as batatas verdes e

as jogava num carrinho que já estava quase lotado. Perguntei o que faziam com aquelas batatas, falou-me que parte era doada e parte iria para o lixo. Perguntei-lhe se era comum retirar batatas verdes. Respondeu-me que todo dia as catava. Perguntei ainda, se ele sabia porque elas ficavam verdes. Respondeu-me que não. Expliquei-lhe que era por causa da exposição à luz e que a causa estava logo ali; pois em cima da bancada das batatas, haviam vários bocais de luz dirigidos para as batatas lavadas. E orientei-o que aquelas luzes deveriam ser desligadas, para evitar que as batatas ficassem verdes ali mesmo e na casa dos clientes.

Respondeu-me que não poderia fazer isso, pois toda essa disposição vinha da França, solicitei que chamasse um gerente e via rádio, o fez; e em minutos lá estava Eu explicando ao gerente de Hortifruti que Batata verde era veneno e que ele deveria desligar as lâmpadas sobre as batatas. Pregava no deserto, pois ele afirmara também que essa disposição não poderia ser mudada e que Eu poderia comunicar esse fato ao Gerente Geral da loja. O que tentei fazer, mas o mesmo estava em horário de almoço, fui orientado então a entrar no site da empresa e deixar lá minhas observações.

Voltei para casa sem as batatas e com os pensamentos voando. Guardadas as compras, cortado um naco de pão, acessei o site do Carrefour e lá embaixo bem no finalzinho da página, no ícone institucional, achei um caminho que era o dos Selos Carrefour, onde um “simpático senhor de macacão” segurava um Tomate maduro. Fui navegando até uma parte que tratava da Garantia de Origem, onde tive acesso negado, acredito que por problemas técnicos.

Continuei chafurdando os subterrâneos e achei algumas causas interessantes, como:

Uso de produtos para controle biológico de pragas e doenças

- Redução do uso de defensivos e aumento do uso de produtos biológicos para controle de pragas e doenças.
- Reciclagem do Lixo.
- Cumprimento da Legislação Ambiental.
- Acompanhamento Técnico (Eng. Agrônomo).

Rastreabilidade do processo de produção

- Rastreabilidade desde a criação até a chegada às lojas.
- Redução do uso de antibióticos e aumento do uso de homeopatia na prevenção e tratamento de doenças.
- Proibida a utilização de hormônios de crescimento (fazem-se análises laboratoriais para comprovação e visitas aos fornecedores).

Bem estar dos animais

- Criação em espaços amplos com acesso livre à água e à alimentação.
- Manejo não agressivo.
- Livre de resíduos de antibióticos.
- Utilização de homeopatia e fitoterápicos.
- Alimentação natural e controlada sem aplicação de promotores de crescimento.
- Vacinação e acompanhamento veterinário dos animais.

Oportunidades aos colaboradores e às comunidades

- Cumprim a Legislação trabalhista.
- Proibido Trabalho Escravo e Infantil.
- Treinamento para os Colaboradores.
- Incentivo para estudo aos colaboradores.

Produção consciente

- Produzidos em regiões favoráveis (clima, solo, temperatura, adaptação da raça) para a melhor qualidade e sabor.
- Sabor garantido (°Bx, calibre, coloração, espessura de gordura padronizada, maciez).

- *Parceria com fazendas que atendem aos nossos princípios*
- *As fazendas parceiras estão situadas em regiões onde as culturas e raças estão mais adaptadas para os produtos que levam o nosso selo. Tudo isso para garantir alimentos de melhor qualidade e sabor, produzidos em condições climáticas, solo e temperatura ideais.*
- *Bem estar animal, uma garantia do nosso programa*
- *Garantimos um alto padrão de bem estar animal desde a criação até o modo de abate, para minimizar ao máximo o stress do animal e, consequentemente, garantir maior maciez e melhor coloração do alimento.*

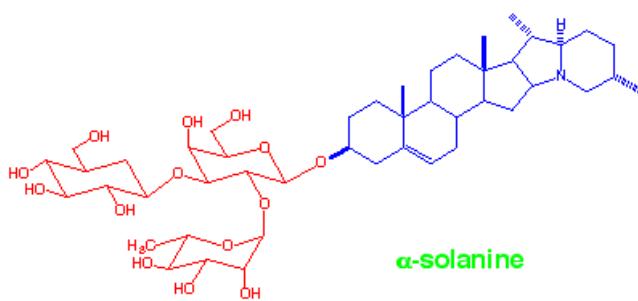
Lindo! Maravilhoso! Tudo certinho, ambientalmente correto, o marketing ideal! Mas e as batatas??? Elas estavam ficando verdes!!!

As batatas foram desprezadas, ou melhor iluminadas, quando não deveriam ser! Deveriam ficar no limbo, no escuro, pois batatas que ficam expostas á luz, produzem diversas substâncias como Solanina e Chaconina, que são venenos.

Isso mesmo, Batatas verdes, tomates verdes, pimentões verdes e outras plantas da família das Solanaceas quando imaturas ou quando expostas á luz, produzem Solanina, que tem efeito tóxico ou venenoso fazendo-se sentir fundamentalmente em:

- Sistema nervoso central (alucinações, sintomas neurológicos);
- Membranas celulares e gastrointestinais (hemorragias, edemas em cavidades corporais, etc.);
- Fígado (intoxicação hepática);
- Efeitos teratogénicos (nocivos ao desenvolvimento do feto). A ingestão de solanáceas, pela mulher grávida, devido ao seu conteúdo em glicoalcalóides aumenta a incidência de defeitos ou anomalias estruturais e funcionais durante o desenvolvimento do feto. Entre outros efeitos.

É importante lembrar que sou médico de planats e não “de gentes”, mas conheço um bocado de química, então vamos lá. A Solanina de fórmula química, C₄₅H₇₃NO₁₅, é um veneno. Esse glicoalcaloide tóxico, de sabor amargo está presente naturalmente em algumas plantas (solanáceas), com maior concentração nos tubérculos, folhas e frutos.



Esse glicoalcalóide infelizmente não é transformado pelo cozimento, portanto, solanáceas que o contém não devem ser consumidos. A dose letal para humanos é da ordem de 4mg/ kg de peso vivo, ou seja, uma pessoa de 60 Kg, precisa ingerir 240 mg para ter morte em um período de doze horas, em termos de peso de batatas, isso representa perto de 500 gramas do tubérculo. Bom, mas ninguém come 500 gramas de batata de uma vez!

Isso lá é verdade! O problema é que a Solanina se acumula no Baço, Rins, Fígado, Pulmões, Coração, Cérebro e Sangue e o consumo constante gera um lento envenenamento. Quando o alcalóide “cai” no cérebro, é como se uma dinamite explodisse no cérebro, causando euforia e alucinações, talvez por isso não nos incomodemos tanto em comer batatas verdes, até curtimos.

Não foi à toa que a Família botânica das Solanáceas, recebeu esse nome do Botânico Lineu, que o derivou do verbo latino Solari, que significa consolar, aliviar, devido á já naquela época, saberem que diversas plantas dessa família tinha propriedades narcóticas, como o Tabaco (fumo), a Beladona e a Mandrágora, entre outras, que acalmavam a dor e produziam sono.

A literatura tanto técnica quanto da ficção nos fornece inúmeros exemplos do poder das plantas da Família Solanaceae e de seus venenos, á seguir enuncio o poder das Beladonas;

Receita

1^a Etapa; junte num caldeirão preto:

- Três dentes de dragão.
- Sete asas de morcego.
- Dezenove pernas de aranha.
- Treze patas de corvo.
- Duas mechas de cabelo de rei.
- Dez litros de água do Pântano dos Dissabores.
- Vinte bagos negros e luzidios de *Atropa belladonna* (Beladona) Solanaceae.
- Vinte e três bagos vermelhos de *Datura metel* (Saia-Roxa) Solanaceae.
- Cinco cápsulas de *Datura stramonium* (Estramônio) Solanaceae.
- Duas flores de *Datura suaveolens* (Saia Branca/Rosa) Solanaceae.
- Três tomates verdes (*Lycopersicum sculentum*) Solanaceae.

2^a Etapa - Borbulhe na água do pântano, os dentes de dragão, as asas de morcego, as pernas de aranha, as patas de corvo, os dentes de serpente, as mechas de cabelo e os tomates verdes, deixando apurar.

3ª Etapa - Coe e quando estiver morno, junte os bagos de Beladona, da Saia Roxa, as cápsulas de estramônio, e as flores da saia Branca/Rosa, mexendo vigorosamente por meia hora no sentido levogiro.

4ª Etapa - Espere esfriar e junte oito dentes de serpentes.

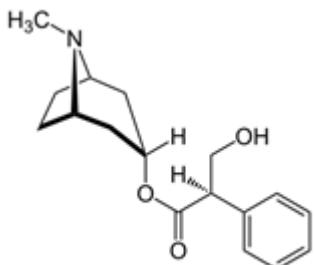
Acabarás de preparar o “Sabá das Bruxas”, o “Unguento das Feiticeiras”!!!!

Aquelas “simpáticas” senhoras, com verrugas no nariz que montadas em suas vassouras, que no período medieval assombravam seus inimigos pregando-lhes bruxedos e feitiços, faziam uso dessa pomada, passando-a por sua pele verrugosa. Após o contato com a poção, mergulhavam em sono profundo. Arrastadas por desenfreadas corridas pelos ares ou entregavam-se á danças frenéticas, seus pés ficavam leves, cresciam e delas se destacavam. Inebriavam-se pela sensação de estarem voando em suas possantes vassouras e fazendo orgias intermináveis.

Essa excitação fisiológica e psíquica, causava delírios visionários e eróticos que faziam qualquer “Madame Min” sair pelaí beijando batráquios acreditando serem estes, príncipes. As alterações comportamentais, não tinham origens nos dragões, morcegos, corvos, aranhas, serpentes, cabelo do rei e muito menos na água do pântano, mas sim nos componentes vegetais utilizados no Sabá.

Sabiam as feiticeiras (bioquímicas de plantão), que essas plantas parentes entre si (todas pertencem à Família botânica Solanaceae, da qual ainda temos as pimentas, pimentões,

beringelas, batatas ...), eram plantas Beladonadas e tinham em comum, diversos alcalóides entre eles a Solanina e a Atropina.



ATROPINA

Atropina que deve seu nome á Atropos, que em grego quer dizer a cruel, a inflexível. Mitologicamente, Atropos era uma das três Parcas, mulheres pálidas que fiavam os fios da vida em silêncio, sob a tênue luz de uma lamparina.

A mais jovem Cloto, trabalhava a roca onde prendia fios de todas as cores e de todos os materiais de acordo com a vida de cada indivíduo. Fios de ouro e de seda para os homens que serão brindados com a felicidade; de cânhamo e de lã para aqueles que desgraçados seriam.

Láquesis, a de meia idade trabalhava ao fuso, no qual enrolava os fios recebidos de Cloto, dependendo da velocidade e da forma que enrolava determinava as passagens da vida.

Por sua vez Atropos, a mais velha, inspecionava com olhar melancólico o trabalho das duas irmãs e com uma comprida tesoura, sem cerimônias cortava repentinamente os fios, tirando a vida de pobres e ricos; de pastores ou de monarcas, ninguém escapava a sua crueldade, nenhuma ação podia torná-la flexível.

Tal qual a terceira Parca, ninguém escapa à crueldade e inflexibilidade da toxidez da Atropina que graça nas plantas Beladonadas.

Muito comuns no Brasil, as Daturas (Saias Brancas, Saias Rosas ou Saias Roxas), essas Solanaceas são utilizadas por aqueles que “anseiam por uma pequena viagem” promovido por um “ingênuo chazinho” de suas flores. Via de regra essas infusões geram intoxicações crônicas, com alterações no sistema respiratório, circulatório e nervoso, levando a descoordenação motora, agitação, confusão mental e alucinações além de midríase das pupilas.

Na Itália medieval as meretrizes de plantão, exerciam sua atividade sob a luz do dia; como portavam olhos claros ao procurarem seus clientes nas ruas tinham que cerrar os olhos e contrair as pupilas para suportar a luz solar.

Conheceram então um colírio preparado a base de sementes de Atropos. Com o uso do colírio ocorria a Midríase da pupila. Além de terem as pupilas dilatadas seus olhos ganhavam um brilho magnífico, sendo a elas atribuído o predicho de “Bellas Donas”.

Daí a planta chamar-se *Atropos belladona*, ou melhor, aquela que armada com uma tesoura tem o dom de cortar o cordão vital, o fio da vida. Mas pode dar às mulheres o status de Vênus apenas por seu olhar inebriante.

A curiosidade é que a Atropina, ou melhor, seu Sulfato, é um dos poucos antídotos para envenenamentos pelo consumo de Solanina, causado pelo consumo de batatas verdes. Assim, essas plantas

muito próximas, todas da família Silanaceae, produzem venenos que se anulam.

Bem, deixando essas curiosidades a parte, voltei essa semana ao “Supermercado Carrinho Cheio” de São José dos Campos para verificar se houveram algumas mudanças na bancada de exposição das Batatas. Para meu desespero, a situação piorara, pois além das Batatas da variedade Monalisa, achei uma bancada com Batatas da variedade Asterix, que estavam em situação muito pior do que constatei em minha observação anterior. A Variedade Asterix, é facilmente identificável pois sua casca ter tom róseo arroxeados e aquelas que estavam na gôndola eram verdes amarronzadas, com tons marmorizados de matizes mil. Eram veneno puro!!! Sem sombra de dúvidas eram Batatas Psicodélicas.

Sobre o efeito do colorido psicodélico das Batatas Asterix, iluminadas por bocais de lâmpadas Leds (ecologicamente correto - ???), a luz se fez!

Como num passe de mágica Eu descobrira onde montar a “Fazenda Urbana” do “Grupo Carrinho Cheio”!

“ - Dentro dos próprios Supermercados, no Setor de Hortifrutis!”

Sim! Ali há um filão com grande potencial de produção! Talvez não de produção propriamente dita, mas na possibilidade de se evitar que parte daquilo que veio do campo se perca e retorne para a doca como refugo ou como lixo, mas principalmente evitando que o produto se deteriore na residência de quem consumiu o produto do “Supermercado Carrinho Cheio”; pois a Batata que a Dona Maria ou o Seo João comprou e que não estava verde ou brotando na hora da compra, dali a dois dias estará imprestável para

consumo. E isso não acontece só com as Batatas, mas com Maçãs, com Bananas, com todos os outros produtos, que se melhor observados sofrem algum stress na gôndola do mercado. À esse estudo e remodelação, cabem diversas Fazendas Urbanas por loja.

Bom, cabe a mim como cidadão e principalmente como Engenheiro Agrônomo apontar uma solução para que as Batatas não transmutem seu amido em Clorofila, Solanina, Chaconina e outras substâncias. Essa solução, passa certamente por evitar que as Batatas sejam expostas à luz, tanto solar como artificial. Para isso, o primeiro passo seria desligar as lâmpadas da bancada das Batatas; o segundo passo seria, colocar na bancada das Batatas, sacos que não fossem transparentes, mas sacos envoltos em papel kraft, onde os clientes colocariam suas Batatas para a pesagem, nesses sacos, estaria impresso que Batatas tem “alergia” a luz e que em sua casa o cliente deveria cobri-las para que não recebessem luz, evitando também guardá-las em geladeira.

Solução mais radical seria se a gôndola dos tubérculos fosse montada sob uma cripta completamente protegida; mas aí já é ser radical demais...

Veja que algumas vantagens adicionais seriam conseguidas com essa mudança, a primeira seria pela diminuição de perdas da loja, a segunda seria pela economia da energia dos bocais desligados e a terceira seria na “mostração” ao cliente via estratégia de marketing, que o “Grupo Carrinho Cheio” se preocupa com a saúde dos clientes. Isso certamente impactaria muito mais do que a estratégia contida no site do grupo, que não permite acesso quando se busca a informação final.

Bem, feliz por ter ajudado na criação das Fazendas Urbanas, vou procurar Batatas para comemorar, mas certamente terei dificuldades, pois o mesmo problema das Batatas Verdes Iluminadas, acontece no Extra, no Wall Mart e qualquer outro concorrente do “Grupo Carrinho Cheio”! Só resta então uma solução:

“- Vou plantar Batatas!!!”

Cristiano Budreckas *

Maio de 2017

* - Com assessoria da Bruxa Helena