



## OMDÖMEN/UTLÅTANDE

**Trädgårdsdamm:** Vi har sedan 8 år tillbaka en bäck i vår trädgård och denna bäck mynnar ut i en mindre damm som vi anlagt. Det är en helt sluten krets med en pump i dammen som lyfter vattnet upp till bäckfårans början ca: 10 m. bort. Där går vattnet in i ett filter som även belyser det med uv ljus innan det rinner tillbaka till fåran.

I dammen planterades vattenväxter och ett antal större guldfiskar som simmade runt i sakta gemak och syntes sällan till. Växterna runt vattnet blev inte mycket större och näckrosorna blev bara enstaka blad utan blommor. Alg förekomsten var enorm och diverse kemikalier provades med rent ut sagt usla resultat. Efter en kurs hos Bertil inhandlades en vattenvirvlare och kort där efter även en luftvirvlare och det var dags att börja testa sig fram hur omgivningen egentligen mådde. Jag började med att tillsätta virvlat vatten med vattenvirvlaren men insåg ganska snart att det blev bara mindre effekt på detta, kanske på att utspädningen var för stor?? Vet ej!

Istället placerade jag luftvirvlaren i direkt anslutning till utlopps slang och lät den ligga över natten. På nästa morgon när morgonkaffet skulle intagas i dammens spegel var det en otrolig aktivitet på fiskarna, de hoppade och simmade som om hajen var efter dem. Det bildades även ett litet "friskt" skum där vattnet rann lite snabbare och vattnet var också redan betydligt klarare. Virvlaren togs bort och vi rensade för hand så mycket alger som gick utan att överdriva, effekten höll sedan i sig ca: 1 vecka varpå luftvirvlaren åter fick ligga över natten med liknande resultat. Efter ytterligare 1 månad hade fiskarna lagt ägg, vattenväxterna växt till det dubbla, nästan inga alger (utan kemi) och blommande näckrosor i klart vatten. Hela trädgårdshörnan sjuder av liv men vi behöver fortfarande "ladda" en natt efter ca: 1 vecka men det är ju en ganska enkel sak. Eller hur?

Patrik Holgersson Mjöhult.

---





## VINPROVNING

Gör vinet godare genom att hälla det genom en Plus Minus-virvlare.

Vi var 6 personer som provsmakade viner; vitt vin av 3 olika sorter. Jag och min sambo var nybörjare, de övriga lite mer erfarna av denna slags aktivitet. När själva vinprovningen var över tog vi en fika och jag fick en idé och frågade: "Vill ni även testa rött vin?" Samstämmigt: "Ja!". Jag fyllde då en neutral karaff med ett rött vin. I en annan likadan karaff hällde jag från samma flaska vin MEN nu lät jag vinet rinna genom en s k Plus Minus - resevirvlare. Jag etiketterade den första karaffen med 1 och karaffen med det virvlade vinet med 2. Nu följde en spännande stund. Om nr 1 fälldes följande omdömen: Usch! Surt! Kärvt! Drar i halsen! Inte gott! Om nr 2 blev omdömena helt annorlunda: Vad mjukt! Fylligt! Runt! Ett mycket gott vin! Min favorit! etc! Ja, man upplevde vinet i karaff 2 som ett helt annat vin! Men, det var ju samma vin! – och likadana karaffer! Likadana glas! Men vinet i karaff 2 var hållt genom en Plus Minus Resevirvlare! Gissa om förvåningen blev stor när jag förklarade vad som åstadkommit skillnaden, samt visade Plus Minus - virvlaren. Det resulterade i mycket vridande och vändande på virvlaren. Fundersamma rynkor i pannan! Konstigt! Javisst! Vi som är vana vid att virvla allt vin, vet ju vilken skillnad det blir, men hade så när glömt det. Vi hade vant oss vid skillnaden! Nu tog jag tillfället i akt och tog fram en pendel och mina vinkelpekare. Jag visade att det virvlade vinet hade energi, vilket inte det ovirvlade hade. Ännu mer förvåning! En av kvinnorna lånade pekarna och kunde själv mäta. Ja, det blev en mycket intressant kväll. Efter den demonstrationen saknades inte samtalsämnen.

Fjärås 2008-07-30 Catherine Andersson

Även spanska krögare har gjort samma erfarenheter En grupp svenska terapeuter var för några år sedan på kurs i Spanien. De lät då personalen på restauranten, där de åt sin mat, själva få prova. De bekräftade samma positiva resultat som ovan.