

Súper Marihuana Vs Súper Moringa

Por: Thaís Rodríguez. 13/08/2021

Los capitalistas que critican el modelo cubano inventaron la súper marihuana (El Cripy) -en Colombia, Valle del Cauca- utilizando la tecnología, no para potenciar sus efectos medicinales, sino para quintuplicar su efecto alucinógeno y adictivo, con un periodo de cultivo mucho más rápido y aumentando su precio, hasta en 10 mil dólares por kilo.

El consumo permanente de esta marihuana alterada genéticamente puede llegar a tener consecuencias nefastas: alteraciones en el neurodesarrollo, pérdida de la motivación, de la memoria y de capacidades cognitivas.

Las personas adictas a la súper marihuana sufren de ansiedad, ataques de pánico, paranoia o crisis sicótica, y pueden llegar al punto de tener daños cerebrales irreparables.

En estudios de la ONU sobre la cantidad de muertes producto del narcotráfico y el consumo de drogas, se indica que: “en 2017, por lo menos 585.000 personas habrían muerto, un incremento notable frente a los 450.000 que hubo en el 2015”.

Por su parte, Cuba inventó la Súper Moringa

Por orientación de Fidel Castro, desde el 2010, en biolaboratorios cubanos se estudió las propiedades de la moringa y, con intervención genética, lograron potenciar sus propiedades nutritivas, creando una planta más potente que llamaron: Súper Moringa.

La moringa es una planta que tiene propiedades antibióticas, antiinflamatorias, contra la presión baja, contra el colesterol alto y el asma, para mejorar la circulación, con un alto nivel de antioxidantes, los cuales son elementos que vienen asociados a la prevención o cura de enfermedades crónicas como el cáncer, la obesidad, la diabetes y la desnutrición.

Con la moringa también se puede tratar: escasa producción de leche materna, deficiencia de vitamina A, anemia, artritis, dolores de cabeza, falta de deseo sexual,

problemas de la piel, estreñimiento, diarrea, problemas de tiroides, epilepsia, espasmos, úlcera, gastritis y gingivitis, entre otros problemas de salud.

En una de sus reflexiones, Fidel escribió:

“Están las condiciones creadas para que el país comience a producir masivamente Moringa Oleífera y Morera, que son además fuentes inagotables de carne, huevo y leche, fibras de Seda que se hilan artesanalmente y son capaces de suministrar trabajo a la sombra y bien remunerado, con independencia de edad o sexo”.

Esta reflexión titulada: La alimentación y el empleo sano, generó que sus detractores le llamaran el “orate en jefe”. Con la intención de descalificarlo, interpretaron literalmente lo de un árbol con “fuentes inagotables de carne”, obviando el alto contenido de proteína de esta planta.

Hoy día, en un portal de la BBC escriben que la moringa “tiene propiedades antiinflamatorias y antibióticas y dicen que sirve para curar hasta 300 enfermedades”, y la FAO asegura que “sus hojas son ricas en proteínas, vitaminas A, B y C y minerales: muy recomendables para mujeres embarazadas y lactantes, así como para niños pequeños. Entre los minerales se destacan por su alta concentración el calcio y el hierro, seguidos por el zinc, el magnesio y el potasio. Es un familiar lejano del brócoli, también contiene aminoácidos, entre ellos cistina y metonina. Las hojas poseen una enorme cantidad de proteína: casi el 30% de su peso seco, más que las legumbres”.

Mientras los capitalistas siguen invirtiendo recursos para perfeccionar los mecanismos de enriquecimiento a través de la dominación de la población mundial, en especial de la juventud, en Cuba, se potenciaron los nutrientes de una planta que pudiera aportar en acabar con la desnutrición en el planeta y generar una vida más saludable para todos, de forma ecológica, si se produce y consume masivamente.

En la última etapa de su vida, Fidel Castro tuvo un gran jardín lleno de árboles de moringa, por allí caminaba con su sombrero y bastón mientras revisaba las plantas. Quienes pudieron conversar con él en esos años, cuentan que decía que el secreto para vivir más de ocho décadas, era consumir moringa todos los días.

Debería ser una política pública la siembra y distribución de la moringa, como lo orientó Fidel hace 9 años, pero por ahora, sería genial que todo el mundo busque un pedacito de tierra, lo más cerca de su casa, siembre y consuma moringa. Yo trato,

cada vez que voy a Lara mi mamá me da una buena provisión. Según el consejo de mis viejos, si las ojas de la moringa están secas, es mejor.

Con las hojas secas preparas té, que puedes tomar frío o caliente: pones las hojas en el agua hirviendo y las dejas sólo un minuto y apagas la cocina. También puedes tostar las hojas y echarlas en la comida.

¡Viva Cuba!

¡Viva la súper moringa!

*Thais Rodríguez es periodista y realizadora audiovisual venezolana.

[LEER EL ARTICULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: AlbaTV

Fecha de creación

2021/08/13