

Fra: Martin Toft [<mailto:martin@originalchia.dk>]

Sendt: 3. december 2020 14:05

Til: Lone McPhee <lone.mcphee@ft.dk>; Nina Egebjerg Clausen <Nina.Clausen@ft.dk>

Emne: Foretræde for Udviklingsordførerne

Kære udvalg for udviklingsordførere.

Jeg anmoder hermed, om foretræde for Udviklingsordførerne gerne ved næstkommende udvalgsmøde, men ellers når muligt – hurtigst muligt.

Baggrund:

For 12 år siden "eksisterede" Chia ikke officielt i noget land i verden. Planten *Salvia Hispanica* var ikke godkendt som afgrøde i noget land og frøet Chia var ikke godkendt som fødevarer i noget land. Ordet Chia eksisterede ikke som ord i noget sprog i verden.

Undertegnede har stået i spidsen for den officielle og lovmæssige introduktion af planten og frøet på 3 kontinenter.

2009 i EU under EU's Novel Food forordning og i 2010 på markedet i Danmark (Helsam & Lagkagehuset), derefter i alle lande i EU.

2011/12 på det Afrikanske kontinent – i Ghana i samarbejde med de ghanesiske myndigheder.

2012 i Asien – i Indien i samarbejde med University of Bangalore & Mother India Farm

Salvia Hispanica er en del af mynte plantefamilien, dem vi i daglig tale kalder krydderurter – hele planten kan spises af både dyr og mennesker. Planten har ingen "naturlige fjender", dvs den angribes ikke i nævneværdig grad af nogen insekter, larver el biller.

Plantens rodnet er stort og går op til (hvis nødvendigt) 6-8 meter ned i jorden – kort sagt klimatilpasset, hvis noget kan gro kan Chia gro.

Planten blomster bedst når forholdet mellem lys og mørke (dag/nat) er 12/12, hvor vækstperioden er 3-4 mdr. dvs i centralafrika kan den dyrkes 3 gange årligt.

Frøet Chia bliver af ernæringseksperter kaldt den mest næringsrigeste og komplette fødevarer vi kender. De har ingen lugt el smag og kan derfor tilsættes alt vi drikker el spiser.

Proteinerne i Chia er komplette, dvs de kan "erstatte" proteinerne fra kød.

Chia kan konsumeres uden tilberedning som hele frø el frøet kan "deles" i olie, chiamel af resten (kagen) el ren protein og fibre af kagen.

Udbytte pr hektar (i Afrika): Ca. 3000 kg. Chiafrø og 15.000 kg. plantemateriale – se vedhæftede under afsnittet: Innovative Crop Productions for Healthy Food: The Case of Chia.

"Verdens næringsrigeste fødevarer gror på en af de mest ydmyge planter vi, nu, kender og allerbedst nøjagtig hvor behovet er størst"

Dette har fyldt HELE mit liv og alle mine tanker & drømme de sidste knap 12 år – siden 28. jan. 2009. Den historie vil være for lang til at beskrive her – ved interesse i den kan jeg henvise til denne lille dokumentarserie, der lige er blevet vist på TVSyd:

https://www.tvsyd.dk/martins-mission/martins-mission-15?fbclid=IwAR174vphDSzaGQ8HWNnawixu-dm3KESd7impYgLydWcklzoLiUYk_Pc6nnQ

Eller til min FB-profil, hvor "min rejse" og motivation med Chia kan ses fra start til nu:

<https://www.facebook.com/martin.l.toft/>

I 2016 forlod jeg den kommercielle del af Chia og har siden udelukkende koncentreret mig om "Chia og Afrika" – sultbekæmpelse.

Jeg har i dag ingen kommercielle interesser i Chia på nogen som helst måde – og ej heller nogen politiske el religiøse.

Jeg vil til udvalgsmedlemmerne og udviklingsordførerne fremlægge en billig, enkel, simpel og logisk "plan" for, hvordan Danmark – med tillid og i tillid – kan "fortælle" hele Afrika og Verden, om de muligheder vi alle har "fået tilbage" med Salvia Hispanica og frøet Chia.

Idet jeg ikke anser det for nødvendigt at beskrive alvoren for Afrika og de økonomiske konsekvenser af Corona'en for kontinentet, håber jeg at få foretræde for Folketingets Udviklingsordførere ASAP – vi trænger vist allesammen til håb for 2021.

Jeg står selvsagt til rådighed for evt. yderligere dokumentation og jeg kan derudover kontaktes alle ugens dage 24/7 på mobil 4052 5986.

Med de bedste og håbefyldte hilsener

Martin L. Toft

ChiaMartin - Uafhængig talsperson for Chia.