



Читая хронику прошлого века, удивленно прочитала о том, что крестьяне пекли хлеб впрок и потом употребляли его в голодные годы, если нужда была. Подумала, как же так может быть, современный хлеб плесневевает и черствеет буквально за неделю. Про заготовление впрок это исторический вымысел? Ведь у наших предков не было холодильников, чтобы хранить хлеб долгие годы и антибиотиками тогда тоже не баловались. Решила с этим разобраться...

Первая мысль пришедшая в голову - может быть просто хлеб был другой, изготовление происходило по другим технологиям? И попала в точку!

Действительно, предки наши пекли хлеб не на дрожжах, а на заквасках. Все компоненты закваски делались исключительно растительного происхождения, которые вызывают процесс квашения. Закваска это жидкое тесто, сквашенное с помощью хмеля или изюма с добавлением меда или натурального сахара. Крестьяне изготавливали закваску из ржаной муки, соломы, овса, ячменя, пшеницы. Хлеб испеченный на такой закваске содержал все органические кислоты, витамины, минералы, ферменты, клетчатку, пектиновые вещества и биостимуляторы. Хлеб приобретал незабываемый вкус и аромат. Такой хлеб не черственел и не плесневел и через год!

А сейчас на чем пекут хлеб? На дрожжах. Сразу после Великой Отечественной войны хмелевые закваски стали заменять на термофильные дрожжи, сахаромидеты. Ученые тогда не проводили исследования - что происходит с организмом человека при употреблении термофильных дрожжей. Волновал только один факт - нужно было срочно накормить голодную страну. А термофильные дрожжи быстро приготавливались и требовали менее емких затрат труда при изготовлении хлебобулочных изделий.

Термофильные дрожжи или дрожжи-сахаромидеты это искусственно созданная плесень, имеющая структуру грибка. Плесень отличается смердящим запахом, быстро размножается в жидких питательных средах и вызывает процесс брожения. Вязкую жидкость вызревающей плесени называют мелассой. Мелассу разбавляют водой, обрабатывают хлорной известью, подкисляют серной кислотой. И после таких процедур дрожжи становятся готовы к тому, что на их основе выпекается хлеб, который мы сейчас с вами едим.

Технология их приготовления нечеловечная, чудовищная и вызывает огромное патологическое воздействие на организм человека. Сахаромидеты, к несчастью, являются более стойкими, чем тканевые клетки человека. Они не разрушаются ни при термической обработке в момент выпекания хлеба, ни слюной человека. Входя в состав клетки, дрожжи лишают ее возможности делиться, т.е. порождать здоровые клетки, что фактически лишает организм способности обновляться. Дрожжевые клетки -убийцы убивают менее защищенные клетки человеческого организма путем выделения в них ядовитых веществ - сивушный газ.

Главное свойство дрожжей - это брожение. Именно это свойство передается в кровь, которая также начинает бродить. Сивушный газ в "бродящей" крови попадает в головной мозг, нарушая тем самым его функции. Ухудшается память, уменьшаются способности к логическому мышлению. Клетка, отравленная сивушным газом, который сродни трупному не может родить здоровую клетку. У человека теряется способность к регенерации и самообновлению.

Еще один из отрицательных факторов воздействия дрожжей - это образование алкогольной зависимости. Механизм простой - при попадании в организм дрожжей и сахара начинается процесс спиртообразования.

Малая доза спирта, попадающего в кровь может вызвать потребность увеличения дозы и вызвать алкогольную зависимость.

Употребление продуктов, приготовленных на основе термофильных дрожжей способствует образованию камней в желчном пузыре, поджелудочной железе, печени. Появляются запоры и опухоли. В кишечнике нарастают процессы гниения и замедляется процесс выведения токсинов из организма. Снижается процесс усвоения витаминов и микроэлементов.

Порождается опасное заболевание ацидоз, нарушение кислотно-щелочного баланса. Появляется раздражительность, быстрая утомляемость, горечь во рту, серый налет на языке, боли в мышцах от переизбытка кислоты, теряется эластичность мышц.

Организм борется с патогенными процессами, усиленно растрачивая кальций, магний, железо, натрий, калий. Изъятие этих микроэлементов в свою очередь приводит к развитию остеопороза.

Ученый Этьен Вольф в течении 37 месяцев проводил опыты с дрожжами. Он культивировал опухоль в пробирке с раствором, где находился экстракт ферментирующих дрожжей. В результате опухоль в течении одной недели увеличилась в три раза. Но как только экстракт был удален, опухоль погибала. Из этого был сделан вывод, что в дрожжах содержится вещество, которое стимулирует рост раковых опухолей.

Из всего вышеперечисленного можно сделать вывод, что дрожжи являются не просто вредным веществом, а настоящим биологическим оружием, предназначенным для уничтожения народа.

Что же делать? Есть ли выход? Конечно же есть - вернуться к технологии выпечки хлеба, которой занимались наши предки. А именно печь хлеб на заквасках.

ХЛЕБ ВСЕМУ ВРАГ

Итак, разговор о хлебе. Я позволю себе коснуться этой совсем непростой темы и рассказать вам, что думают диетологи, специалисты в области питания по этому вопросу. Когда, знакомясь с различными системами питания, я вдруг столкнулась с тем, что все они, проповедуя различные диеты и теории сходятся в одном: отказаться не только от мягкой сдобной булочки, но и от привычного нам белого батона. Это было как гром среди ясного неба. И чтобы показать, что же меня так поразило, приглашаю вас в небольшое путешествие по страницам разных книг.

Медкова И.Л.: «Изготовление домашнего вегетарианского хлеба позволяет исключить из рациона такие вредные вещества, как дрожжи, соль, соду, различные добавки, которые используются при выпекании хлебных изделий на заводах».

Герберт Шелтон: «Потребление хлеба – одно из великих проклятий современной жизни. Приготовленный из злаков, в основном денатурированных, содержащих соль, дрожжи, лярд и другие добавки, подвергнутый высокотемпературной обработке, а затем потребляемый ежедневно 3-4 раза в день, да еще в большом количестве, к тому же в неразборчивом сочетании с другими крахмалами, -- хлеб стал одним из главных источников несчастий.

Так называемое «обогащение» белой муки создало у людей ложное представление о безопасности. Людей заставляют таким образом поверить, что «обогащенная» мука – хорошая пища. Никогда не изобреталось большего обмана!»

Доктор Карлсон: «... при рафинировании муки из нее фактически удаляются соли, витамины и белки, лишь незначительная часть которых заменяется в процессе «обогащения».

А.Джек, А. Куши: «В макробиотической кухне мы не рекомендуем готовить дрожжевой хлеб для регулярного использования. На протяжении тысячелетий хлеб пекли по традиционным рецептам, основу которых составлял процесс брожения, вызванный лишь тщательным вымешиванием, находящимися в воздухе естественными дрожжами, или закваской для кислого теста. Когда же муку из цельной пшеницы стали очищать, и она превратилась в белую муку, а зерно перестало содержать отруби и зародыши, хлебопекарной промышленности понадобились дрожжи, чтобы вдохнуть немного жизни в выпускаемый ею продукт.

Необходимо четко представлять себе разницу между брожением, вызванным дрожжами, и естественным брожением. Дрожжи (дикие или культурные) вызывают брожение естественных сахаров, находящихся в пшенице, которые разлагаются при этом на этиловый спирт и углекислый газ, что вызывает подъем теста. Поднявшийся хлеб быстрее поглощает тепло, чем неподнявшийся. Поднявшийся хлеб лучше пропекается внутри и нежнее, а от этого зависят его вкусовые качества и процесс переваривания. Естественное брожение происходит благодаря деятельности бактерий, расщепляющих важные питательные элементы пшеницы, превращая их в форму, которая легче усваивается. Этот процесс можно назвать предварительным пищеварением. Лучше всего, когда тесто поднимается и бродит. Кислое тесто без дрожжей сочетает оба эти этапа».

Урсула Зумм: «... обработанные и рафинированные продукты, такие, как белая мука, сахар и шлифованный рис содержат лишь следы тех ценных веществ, которыми богаты неподвергшиеся процессу обработки продукты».

Галина Сергеевна Шаталова, автор серии книг о целебном питании, создатель собственной системы естественного оздоровления с болью пишет о том, что «творяют люди, лишая хлеб его животворной силы». Приведем выдержки из ее книги «Целебное питание».

«Как можно, взяв полноценное зерно, вырвать из него с помощью совершеннейших машин живой зародыш, ободрать с поверхности зерен все пять слоев белковых оболочек, которые созданы природой для преобразования содержащегося в пшенице крахмала, и лишать его тем самым важнейших питательных свойств.

Речь, по существу, идет об уничтожении механизма «самопереваривания», который помогает нашему организму лучше усваивать питательные вещества, содержащиеся в пшеничных зернах. И что же остается в тонкой, белоснежной муке, которую мы получаем после того, как размолотое хлебное зерно преодолит все километры труб в недрах мукомольных агрегатов? Голый крахмал, лишенный каких-либо свойств живого. Но на этом злоключения пшеничного зерна не кончаются. Муку обогащают всевозможными искусственными витаминами, вводят другие химические добавки. В пекарнях с механической обработкой теста в него добавляют химические рыхлители, вкусовые отдушки, а иной раз и сахар, хотя специалистам должно быть хорошо известно, что крахмал и сахар несовместимы.

В тесто добавляется также поваренная соль, которая оказывает на организм отрицательное воздействие.

И меня вовсе не удивляет тот факт, что в своей врачебной практике я сплошь и рядом сталкиваюсь с негативными последствиями употребления хлеба. Да вы и сами можете убедиться в этом, взглянув на наших располневших, со вздутыми животами женщин из низкооплачиваемых слоев населения, для которых хлеб – преобладающий продукт питания».

Г. Шаталова предлагает рецепты приготовления собственного хлеба. Однако в конечном итоге она советует нам полностью отказаться от любых видов хлебных изделий: «Потребление хлеба, особенно в преклонные годы, создает в буквальном смысле этого слова, невыносимые условия для нашего организма». Оказывается, сообщает Шаталова, в горных абхазских селениях и в холодной Якутии не едят хлеба. Абхазцы заменяют его мамалыгой – плотной кашей из кукурузы, которую нарезают ломтями и едят с сыром, зеленью. Среди представителей и одного и другого народа -- много долгожителей. Кстати, мяса в их рационе намного меньше, чем у нас с вами.

Негативное воздействие дрожжей на организм было раскрыто многими учеными всего мира. Об этом писали: французский профессор Этьен Вольф, академик Ф. Г. Углов, Б. И. Исаков, Н. П. Дубинин (труды МИНХа им. Плеханова), Розини Жанфранко ("Наличие убивающей особенности дрожжей". Канадский журнал микробиологии, 1983, т. 29 № 10, с. 1462), Г. Басси и Д. А. Шерман ("Убивающий фактор - биохимия, биофизика", 1973, № 298, с. 868-879), С. А. Коновалов ("Биохимия дрожжей", 1962, М., Пищепромиздат, стр. 13-14), Б. А. Рубин ("Брожение", БМЭ, т. 3, 1976, с. 383-384), В. М. Дильман ("Четыре модели медицины", Л. Медицина, 1987, с. 40-42, с. 214-215) и др.

Учеными установлено, что главное свойство дрожжей - брожение. Дрожжами это свойство передается в кровь, и кровь начинает не циркулировать, а бродить. Образующийся при этом сивушный газ поступает в первую очередь в мозг, нарушая его функции. Резко ухудшается память, способности к логическому мышлению, творческому труду. Воистину: имеющий уши становится не слышащим, имеющий глаза - не видящим, имеющий ум - не разумеющим.

Также дрожжи, действуя на клеточном уровне, вызывают в организме образование доброкачественных и раковых опухолей. Происходит воздействие на клетку, которая, вместо деления на другие живые клетки, становится мертвой. Клетка, отравленная сивушным газом, который сродни трупному яду, естественно не может родить здоровую клетку. Таким образом организм лишается заложенной способности к самообновлению, регенерации органов.

Еще один из отрицательнейших факторов воздействия дрожжей - образование алкогольной зависимости. Механизм простой. При попадании в организм, в котором имеются дрожжи, сахара начинается процесс спиртообразования (как в самогонном аппарате). Эта малая доза спирта, попадающего в кровь, и вызывает потребность увеличения дозы.

Алкоголизация России думаю, что это интересует всех, не только россиян.

Основной причиной демографического кризиса является неконтролируемая алкоголизация (РИА Новости, 14 марта) России. Нами установлена одна из причин алкоголизации: Говорят, есть алкоголики, и есть люди умеренно пьющие. Однако мало кто знает, что 100% населения России - это пассивные алкоголики. Это те люди, которые каждый день по 3 - 4 раза принимают алкоголь, даже об этом не догадываясь. При употреблении дрожжевого хлеба, микроорганизмы дрожжей, попадая в желудок, начинают сбраживать пищу. Спирты, образующиеся в процессе брожения, через стенки желудка всасываются в кровь. При этом эритроциты агрегируются и блокируют микро капилляры нейронов и мышц, что приводит к гибели нейронов и снижению умственных и физических способностей человека. Это было подтверждено в эксперименте на белых крысах, проведенным совместно с кафедрой фармакологии Уральской государственной медицинской академии. У крыс, питающихся бездрожжевым хлебом, физические и умственные способности выросли по сравнению с крысами, питающимися дрожжевым хлебом. Причем собственное производство алкоголя организмом человека подавляется и замещается производимым алкоголем в процессе брожения в желудке. Поэтому перейти на питание не дрожжевым хлебом также трудно, как и бросить пить. Поэтому фактически алкоголизация очень даже контролируемая. Известно, что медики не рекомендуют беременным женщинам употреблять спиртное. И естественно никто не позволит в детских садах давать детям алкоголь. Но тем и другим дают дрожжевой хлеб. Достаточно прекратить употреблять детям и беременным женщинам дрожжевой хлеб, как процесс неконтролируемой алкоголизации России прекратится. Причем при использовании в питании хлеба прекратится рост заболеваемости и патологической наследственности.

Взято с [Форум Маалота](#)

[disAllow](#)