

О «живой» и «мёртвой» пище»

После переезда в декабре 1994 года на историческую Родину прошло уже 14 лет. За это время очень многое изменилось не только в жизни но и в моём сознании. Это и отношение к истории России и Германии, к войне и послевоенного периода которая во многом построена на лжи. Как однажды сказал Наполеон: «Что есть история , как не басня, в которую договорились поверить?» - В силу своей природы история – это всегда односторонняя оценка событий. Но я всё таки пытаюсь разобраться в истории своего народа . **«Wenn kein Mensch mehr die Wahrheit suchen und verbreiten wird, dann verkommt alles Bestehende auf der Erde, denn nur in der Wahrheit sind Gerechtigkeit, Frieden und Leben!» (Friedrich von Schiller 1759-1805)**

В поисках ответов по истории пришлось задуматься ещё над некоторыми сопутствующими. Например, как это получается что при изобилии продуктов питания столько больных детей и взрослых в Германии. Это массовое заболевание (Volkskrankheit) опорно-двигательного аппарата (артрозы, остеопороз, радикулит), болезни кишечника, желудка, печени, гипертоническая болезнь, болезнь сердца, болезнь щитовидной железы , сахарный диабет, рак крови, рак груди и т.д. В Израиле говорят: **если больные и несчастные дети – виноваты родители. Если больные и несчастные родители – виновато государство. Государство за всё несёт ответственность.**

Мы же себя убиваем! Зачем нам такая «еда», если от неё мы болеем и мрём как муши? И беда в том, что нас никто не спрашивает, хотим мы этой еды или нет? У нас просто нет другого выбора. Это сверхобщество имеет такую власть что они могут заставить одну половину человечества производить дермо а другую его жрать.

Моя статья для тех, кому не всё равно, что есть, поскольку ему не всё равно – кем быть. При этом каждый имеет право быть тем, кем ему угодно и есть то, что хочется. Я никого не хочу учить или воспитывать. Но возможно, кто-то задумается о том, кем он является и захочет что-то изменить. **«Очень хорошо, если кто-то меняет мнение. Это значит - у него есть что менять»** (Ласло Фелеки).

Молодые люди ещё не знают, что каждый человек заминирован своим здоровьем, - это бомба замедленного действия, которая когда-нибудь да рванёт. В последнее время они рвутся всё раньше и раньше. Статистика по продолжительности жизни вся подложная. Тут главное выбросить из головы все привычные понятия, которые нам навязывают глобалисты. «Калории» и «витамины» - вторичные, несущественные псевдопонятия, которыми подменяется суть человеческого питания. Главное в питании совсем не калории и витамины, а живая пища или мёртвая пища, и что её делает той или другой? Для живого питания нам нужны живые ферменты, а не какие-то там пару-тройку витаминов в таблетках «фирмы Amwau» или «Topfit». А живые ферменты содержатся только в живой, необработанной пище, потому что ферменты перестают работать уже при температуре выше 42 градусов Цельсия.

А для чего вещества должны вступать на ферментный конвейер? -А потому что живые процессы в высшей степени упорядочены, происходит строго по плану, по строжайшему порядку. **В живых процессах нет места хаосу**, - тотальный учёт и контроль, и всё только по команде; всё только по плану, **по порядку!** Живой процесс и хаос, беспорядок –несовместимы. **Хаос на уровне живых клеток – это рак.** Надо думать, что и социальная жизнь людей должна стремиться к тому же порядку, иначе «социальный рак». **Фермент – это в первую очередь порядок.**

Возьмите любой пресловутый «витамин» или «лекарство» наш организм распознаёт это как «инородное вещество», никогда не фосфорилируются, и почти полностью, или

полностью выводятся из организма. Все молекулы в живой пище уже фосфорилированы природой, и не требует предварительной затраты энергии. Таким образом, парное молоко имеет в себе все ферменты, необходимые для своего усвоения, а пастеризованное, гретое молоко, - уже мёртвый продукт; молочный казеин – это чистый казеиновый клей, который организм должен расщеплять и заново фосфорилировать каждую органическую молекулу; а если он уже этого делать по каким-то причинам не в состоянии, то молочный казеин заклеивает организму все его сосуды и получается пресловутый «атеросклероз». Отсюда хорошо видна принципиальная разница между едой живой, и едой денатурированной обработкой продукта.

Так что пресловутые аптечные «витамины» на самом деле находятся в неактивированном состоянии и в организме не действуют. Существует очень много научных работ, которых выяснилось, что фабрично изготовленные синтетические витамины не действуют, и являются не полезными, а даже вредными для организма веществами. Не в том смысле, вредными, что они яды, а в том смысле, что организму ещё требуется затратить силы организма, его энергию, чтобы ещё вывести из организма купленные на трудовые деньги бесполезные «витамины». Но эти результаты научных исследований утаиваются от людей, потому что они выпадают из требуемой властями картины мироздания. Так зачем же это весь напрасный труд? – А это для какого как. Для платной медицины это как раз совсем не напрасный труд – это весь смысл её преступной деятельности. В США и Европе ежегодно продаётся синтетических витаминов на десятки миллиардов долларов! Медицина, за исключением редких случаев, – это один большой обман, поставленный на промышленный поток. 30 лет назад в международной классификации болезней было 10 тысяч болезней, а сейчас 25 тысяч – вот вам и пресловутый «прогресс современной медицины», которая не может угнаться за катастрофической потерей иммунитета человечеством, одной из основных причин которой является и то, что веку стало предлагаться в качестве еды. Американский хлеб, который никогда не черствеет – не пригоден для еды, потому что он фактически синтетический – «пластмасса». А сколько такого хлеба продаётся в Европе, даже когда, якобы, приготовляется по старым рецептам. Потому что из дерма вещь сделать нельзя, а в США уже вся пшеница totally генетически модифицирована и залита пестицидами, Европа старается усиленно в этом направлении. Генетическая бомба уже заложена и ждёт своего часа.

Генетически Модифицированные (ГМ) – продукты, или трансгены – это продукты, ДНК которых содержит ген другого организма. Чтобы придать растению или животному нужные человеку свойства, как то: морозоустойчивость, повышенную урожайность, устойчивость к засухе, к насекомым-вредителям, грибковым и бактериальным заболеваниям и т.д. учёные – генетики с помощью генной инженерии встраивают в ДНК обычного растения чужеродный ген. И в сегодняшний день в мире существует более ста видов ГМ – культур.

Первые посадки трансгенных злаков сделаны 1988 году. В 1993 году на прилавках Американских супермаркетов появился первый ГМ – продукт. Это был особый сорт помидора, который вырастили учёные – генетики фирмы «Монсанто». В ДНК такого помидора был вживлён ген камбалы, что придало помидору морозоустойчивость. Это та Американская корпорация «Монсанто» которая во время войны во Вьетнаме производила для Пентагона высоко активный ядовитое вещество «Дефолианта». которым опрыскивали леса и листва после этого сразу опадала. Тех, кто попал под «оранжевый дождь» из доксинов, ожидала масса заболеваний, в том числе онкологических. У многих из них рождались дети – уроды – без глаз, без рук, без ног. Но это было в прошлом.

Через год в 1994 году в Американских супермаркетах было уже девять ГМ-продуктов. Вскоре заколосились поля пшеницей с геном скорпиона. С этого момента в Европе и Америке началось широкое использование генной инженерии в продуктах питания.

На прилавках магазинов уже красовались кукуруза (мутант) с геном скорпиона, картофель с геном колорадского жука, соя с сизым табаком, томата с геном жабы. Ими разработаны американскими биотехнологами новый способ управления конечностями курицы чтобы были только крылья или ноги и другие более страшные опыты. Эти продукты уже созданы, хотим мы это или не хотим.

Большинство учёных сходятся во мнении, что ГМ – продукты опасны. Их исполь- зование может привести к непредсказуемым последствиям. Позиция этих учёных подтверждается результатами экспериментов на крысах и мышах. В ходе исследований было обнаружено, что после употребления крысами трансгенов у них отмечалась повышенная смертность потомства в первом поколении (примерно 50%). Выжившие же крысята первого поколения носили все признаки недоразвитости, и у них также не удалось получить потомства. Мыши, вскормленные ГМ – продуктами, начали поедать своих детёнышей, что нетипично для грызунов. Это свидетельствует о том, что трансгены поражают психику. Лабораторные исследования Института питания РАМН показали, что употребления ГМ – картофеля может привести к заметному ухудшению состояния крови, а также вызвать патологические изменения важнейших органов, таких как: сердце, печень, предстательная железа.

На основании исследований учёные пришли к заключению, что большая часть трансгенов содержит гены, устойчивые к антибиотикам. Это означает, что лечение людей, питавшихся трансгенами с помощью антибиотиков будет малоэффективным.

Существует ряд работ, доказывающих, что чужеродные ДНК способны через кишечник проникать во внутренние органы человека. Это означает, что если беременная женщина будет питаться трансгенами, то чужеродные ДНК могут встроиться в геном ребёнка, что может привести к врождённому уродству, патологии, мутации и даже к гибели плода. Учёные доказали, что трансгены могут попадать в организм человека не только через употребления ГМ- продуктов, но и продуктов, получаемых от животных, вскормленных ГМ – кормами, например: через молоко, яйца, мясо животных и птиц. Около 85% производимых в мире ГМ – культур идёт на корм скоту и птицы.

Статистика показывает, что за последнее время резко увеличилось численность больных такими серьёзными заболеваниями, как: рак, диабет и аллергия. Этот скачок странным образом совпал с появлением на рынке питания ГМ – продуктов.

Кроме того, неизвестно, как повлияет выращивание ГМ – культур на экологию. Учёные доказывают что катострофически с полей, засеянных трансгенами, уже исчезают пчёлы.

ГМ – добавки содержатся практически во всех ежедневно потребляемых нами продуктах питания: в молочных продуктах, чипсах, табаке, мясных и рыбных кулинарных изделиях и консервах, в продуктах быстрого приготовления (пицца, пельмени, супы в пакетиках, пищевых добавках, в растительном масле, в кондитерских и хлебобулочных изделиях и т.д.)

Отличить ГМ – продукт от натурального по внешнему виду невозможно. Установить, является ли тот или иной продукт трансгенным можно только в специальных лабораториях. Но некоторые внешние признаки всё же есть: трансгены не пахнут, они обычно крупнее исконного продукта и имеют идеальную форму и поверхность.

Я, не думаю что трансгенные продукты сделаны для решения проблемы голода. Они знали что делают, у них есть результаты экспериментов на крысах и мышах которые они не опубликовывают. Знали что после употребления этих трансгенных мёртвых продуктов нужны будут медикаменты которые они же и выпускают.

Правительство Германии подыгрывает глобалистам в их бизнесе в ущерб собственному народу.

Есть ещё одна беда нашего здоровья это пищевые добавки « ЕШКИ».

Давно уже прошли те времена, когда продукты мы получали свеженькими - с грядочки. В магазинах нам предлагают всю еду консервированную. Но, производя эти самые заготовки, предприятия в обязательном порядке пичкают их различными добавками. Как уже говорилось, при нынешнем состоянии пищевой промышленности обойтись совсем без пищевых добавок не получается. Однако постоянное употребление с пищей веществ, которых в нашем рационе матушкой-природой предусмотрено не было, или было, но не в таких количествах, вполне логично приводит к проблеме, о которой уже давно говорят врачи. Пищевые добавки повышают риск развития многих серьезных заболеваний, что становится ясно только сейчас, после нескольких десятков лет их применения.

В настоящее время количество пищевых добавок настолько велико, что запомнить их все практически невозможно. Как сориентироваться во всём этом многообразии и Защитить себя и своих близких?

Пищевые добавки — это вещества, которые увеличивают сроки хранения продуктов и улучшают их презентабельность. Они могут быть натуральными (полученными из природных ингредиентов), идентичными натуральным (те же соединения, но полученные в лаборатории) или искусственными (синтетическими). Некоторые из них, например уксусная или молочная кислоты или поваренная соль, применяются уже не одно тысячелетие. Однако массовое применение ароматизаторов, красителей и консервантов началось в XIX веке, с возникновением необходимости в перевозках продуктов питания на большие расстояния и создания запасов для военных и других нужд, а также с развитием рекламы, использующей в первую очередь визуальные и цветовые стимулы. Все мы знаем, например, что вареное мясо - серого цвета. Как же тогда сделать из него красивую «как на картинке» колбасу? Нам хочется иметь подсолнечное масло золотистого оттенка. А без добавок оно очень быстро темнеет, горкнет, а к тому же пенится на сковородке!

Покупая продукты, содержащие различные **пищевые добавки**, следует обращать внимание на первые четыре символа (скажем, Е102) на упаковке.

1. - краситель (Е – 100 – Е – 199)
2. – консервант (чтобы продукты могли дольше храниться) (Е – 200 – Е – 299)
3. – антиокислитель (предохраняет продукты от разложения на воздухе) (Е–310 –Е-343)
4. – стабилизатор (сохраняет консистенцию продукта) (Е – 400 – Е – 477)
5. – эмульгатор (сохраняет «форму» продукта) (Е – 501 – Е -527)
6. – усилитель вкуса и аромата (Е – 600 – Е -699)
7. - пеногасители (антифламинговые добавки, используемые в газированных напитках)

предупреждает или снижают образования пен.(Е – 700 – Е – 899) (Е – 900 – Е – 999)
Анализ состояния современного рынка продуктов питания на предмет содержания среди них опасных для здоровья и жизни человека пищевых Е-компонентов показал, что большинство компонентов представляют опасность для жизнедеятельности человека. Среди них: газированные напитки компании Coca-Cola (содержит аспартам Е-951, краситель Е-126), жевательные резинки «Dirol» (загуститель Е-414- провоцирующий за – болевание желудочно-кишечного тракта, антиоксидант Е-330, консервант Е-296, краситель Е-171, эмульгатор Е 322, глазирователь Е-903), «Orbit» (содержит эмульгатор Е-420, пеногаситель мальтит Е-965).

В кисломолочные продукты добавляют загуститель Е-1442 и краситель, в колбасных изделиях содержится консервант, фиксатор окраски, нитрит натрия Е-250. Среди марок мороженного краситель Е-102 и Е-133, стабилизаторы Е -407,Е-410,Е-412,Е-466, Е-471 и это то, что едят наши дети. В шоколаде содержится стабилизаторы Е-476, Е-124. Среди чипсов и сухариков находится аспартам Е-951, эмульгатор Е-471, усели – тель вкуса Е-621,Е-627,Е-631,Е-551, краситель Е-100 и др.

Я не буду дальше описывать, потому что их так много что и всего журнала не хватит.

Более подробно можно найти в интернете на многих сайтах о пищевых добавках. Предлагаю небольшую таблицу Е – добавок.

ЕШКИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Текст на упаковке	Воздействие						
E 102	O	E 180	O	E 280	P	E 463	PX
E 103	Z	E 201	O	E 281	P	E 465	PX
E 104	P	E 210	P	E 282	P	E 466	PX
E 105	Z	E 211	P	E 283	P	E 477	P
E 110	O	E 212	P	E 310	C	E 501	O
E 111	Z	E 213	P	E 311	C	E 502	O
E 120	O	E 214	P	E 312	C	E 503	O
E 121	Z	E 215	P	E 320	X	E 510	OO
E 122	P	E 216	P	E 321	X	E 513	OO
						E	
E 123	OO Z	E 219	P	E 330	P	E 527	OO
E 124	O	E 220	O	E 338	PX	E 620	O
E 125	Z	E 222	O	E 339	PX	E 626	PK
E 126	Z	E 223	O	E 340	PX	E 627	PK
E 127	O	E 224	O	E 341	PX	E 628	PK
E 129	O	E 228	O	E 343	PK	E 629	PK
E 130	Z	E 230	P	E 400	O	E 630	PK
E 131	P	E 231	BK	E 401	O	E 631	PK
E 141	P	E 232	BK	E 402	O	E 632	PK
E 142	P	E 233	O	E 403	O	E 633	PK
E 150	P	E 239	BK	E 404	O	E 634	PK
E 151	BK	E 240	P	E 405	O	E 635	PK
E 152	Z	E 241	P	E 450	PX	E 636	O
E 153	P	E 242	O	E 451	PX	E 637	O
E 154	PK РД	E 249	P	E 452	PX	E 907	C
E 155	O	E 250	РД	E 453	PX	E 951	BK
E 160	BK	E 251	РД	E 454	PX	E 952	Z
E 171	P	E 252	P	E 461	PX	E 954	P
E 173	P	E 270	O	E 462	PX	E 1105	BK

O – опасный

C – сыпь

П – подозрительный

P – ракообразующий

PK – кишечные расстройства

РД – артериальное давление

BK – вреден для кожи

РЖ – расстройство желудка

X – холестерин

OO – очень опасный

Z – запрещённый

Чем дальше я копаю, тем более я поражаюсь тотальности атаки, которой подвергается Человечество. И в этом я убеждаюсь всё больше что всё зло делается целенаправленно. Мы не должны сидеть сложа руки и молчать и ждать когда нас уничтожают как таранков. Заболеть мы можем миллионами способами, обратная дорога к здоровью только одна! Это борьба ! Не покупайте и не ешьте американские продукты, старайтесь избегать супермаркетов, меньше есть консервированные и упакованные полуфабрикаты.

Внимательно читайте описание продукта на упаковках, срок хранения и состав, чем он консервирован и т.д. Перейдите на экологическое чистое питание (BIO), уменьшить до минимума употребления мясных продуктов, больше овощей и фруктов. Покупая эти продукты лучше (beim Bauer) или в (BIO) магазинах. Возьмите в аренду дачу половину овощей и зелени можно там выращивать. Если нет огородных участков или их мало то напишите коллективное письмо Бургомистру о выделение под аренду земли. У нас этот вопрос решили положительно. Берегите своих детей, меньше сладкого и шоколада, фанты и кока-колы там кокаин и краситель. Через пол года вы совсем по другому будете себя чувствовать, вам не нужны будут медикаменты которые не лечат а калечат. Найдите людей кто разбирается в лекарственных травах и помогите себе, своим детям, своей семье. А лекарство которое выписывают врачи больше делают вреда чем пользы, это огромный международный бизнес.

Спросите любого человека, чего он больше всего хочет от жизни, и самым распространённым ответом будут слова: «Я просто хочу быть счастливым». И мы все рождены для этого. **Один из секретов истинного счастья – сила цели. Цели придают нашей жизни смысл и содержание. Если у нас есть цель, мы сосредотачиваемся на достижении удовольствия, а не избавлении от страданий. Цели становятся тем, чего стоит подниматься с постели по утрам. Поэтому что мы черпаем энергию не только из живой пищи, но и из своего энтузиазма. А энтузиазм возникает благодаря существованию целей.**

В.Баймлер