Tento text není založen na vědeckých důkazech. Informace v něm jsou z části zkreslené, z části nepravdivé.

Co jsou kvasnice a odkud pochází?

Termofilní kvasinky (droždí, Saccharomyces cerevisiae - pivní, pekařská nebo vinná kvasinka) se v přírodě přirozeně nerozmnožují; jedná se o uměle vyráběný produkt. Tyto kvasnice, používané při pečení chleba, při vaření piva a při výrobě alkoholu, jsou neuvěřitelně stabilní, a neničí je ani vysoké teploty, ani trávící proces v lidském gastrointestinálním traktu.

Buňky termofilních kvasinek navíc samy o sobě produkují toxické látky, které se díky své malé velikosti a molekulové hmotnosti šíří po celém těle, otravují ho, a dokonce ho zabíjí.

V minulosti se s chlebem při jeho pečení zacházelo s úctou a láskou, protože byly známy jeho cenné výživové vlastnosti. Selský chléb zakvašovali žitnou moukou, ovsem, pšenicí, ječmenem nebo slámou. V některých vesnicích se dodnes uchovaly recepty na pečení chleba bez droždí, s použitím speciálně připravených kvásků (zákvasů), které byly prospěšné, a které obohacovaly lidské tělo o kyseliny, vitamíny a minerály přírodního původu.

Kvásky navíc obsahovaly vlákninu, živé enzymy, pektin a přírodní biostimulanty, a samotný proces pečení chleba byl obřadem, jehož tajemství byla pečlivě střežena, a byla předávána další generaci.

Každá rodina, komunita a osada měla své vlastní postupy a recepty na výrobu chleba, který byl v důsledku toho hrubší a zdravější, protože se obvykle používala celozrnná žitná mouka, která si zachovala prospěšné vlastnosti celého zrna. A tak byl chléb pečený v peci neuvěřitelně chutný a aromatický; neztvrdl po celé týdny, a ani se na něm netvořila plíseň jako u moderního chleba, a mohl se skladovat měsíce.

Chléb se však dnes vyrábí zcela jiným technologickým postupem a ingredience, používané při jeho výrobě, nepochybně našemu tělu škodí, místo aby mu prospívaly.

Přírodní kvásky byly nahrazeny termofilními kvasinkami – uměle vytvořenými houbami Saccharomyces, jejichž technologie rozmnožování je poněkud znepokojivá.

Termofilní kvasinky se nyní množí pomocí tekutého živného média, které se získává takto:

Je dobře známo, že hlavní složkou při pečení chleba jsou kvasinky. Místo nich se nyní používá melasa (černá melasa, krmný cukerný sirup – vedlejší produkt výroby cukru), která se ředí vodou, dezinfikuje chlorovým vápnem, čiří se, a pak - pozor! - přidává se kyselina sírová pro okyselení.

Docela skvělé, že? Někdo by se mohl zeptat, proč používat přírodní ingredience – „živé“ kvasinky, slad a chmel – když je rychlejší, snazší a hlavně levnější vyrobit umělý, třebaže nebezpečný, termofilní podobný produkt "za pár haléřů", který se pak dá prodat za mnohem vyšší cenu?

Termofilní kvasnice používané v současné době jsou relativně nový produkt; někteří se domnívají, že jej vyvinuli významní biologové v nacistickém Německu během druhé světové války. Německé zdroje z Třetí říše, později objevené v Leninově knihovně, jasně ukazují, že termofilní kvasinky byly pěstovány na lidských kostech (mrtvolách) zabitých lidí za účelem výroby biologické látky (přesněji biologické zbraně) schopné zničit celé živé populace, vyhladit celé národy (především slovanské) a jejich státy. Tyto materiály byly tak šokující, že přístup k nim byl okamžitě zablokován, a všechny dokumenty byly utajeny. V „divokých devadesátých letech“ však všechny tyto „nepřátelské“ technologie snadno pronikly mezi slovanské národy a okamžitě se zakořenily ve všech odvětvích potravinářského průmyslu, a plody tohoto sklízíme dodnes.

Vědci v mnoha zemích jsou nyní hluboce znepokojeni škodlivými účinky termofilních kvasinek na lidský organismus. Co přesně tyto termofilní kvasinky jsou a proč zhoršují zdraví?

Toxicita umělého termofilního kvasinkového proteinu narušuje membrány plazmatických buněk, čímž je činí vysoce zranitelnými vůči patogenním mikroorganismům, takže samotný destruktivní proces začíná v trávicím traktu, nu a poté se šíří dále.

ZAVÁDĚJÍCÍ

Tento text není založen na vědeckých důkazech. Informace v něm jsou z části zkreslené, z části nepravdivé.

Šíření termofilních proteinů v lidském těle je obrovské, což umožňuje pronikání stále většího počtu škodlivých mikroorganismů a potlačování prospěšné mikroflóry. V důsledku toho tyto poruchy vedou k narušení normálního fungování gastrointestinálního traktu a ke snížení produkce aminokyselin a vitamínů skupiny B. V důsledku toho žaludek, slinivka břišní, játra, žlučník a střeva velmi trpí intervencí umělých kvasinek.

Celá vnitřní výstelka lidského žaludku je před kyselinami chráněna speciální sliznicí, která ji spolehlivě chrání. Jakmile se však člověk začne přejídat kvasinkovými produkty (nebo kyselinotvornými potravinami), zvyšuje zátěž celé sliznice, a ta nemusí být schopna zvládnout agresivní účinky, což má za následek bolesti žaludku, pálení žáhy, a dokonce i vředy.

Dalším škodlivým příkladem užívání termofilních látek je hromadění písku ve žlučníku, v játrech a ve slinivce břišní. Hrudky tohoto písku jsou velmi nebezpečné pro zdraví, a časem se mění v kameny, což zhoršuje funkci trávicích orgánů. V samotných střevech se zintenzivňují hnilobné procesy, dochází k zácpě, a mohou se vyvíjet nádory.

V těle se tak aktivuje patogenní cizí flóra, která poškozuje zásadité rozhraní, a všechny toxické odpadní produkty se vylučují pomaleji. To může vést ke vzniku plynových kapes nebo fekálních kamenů ve střevech. Tyto kameny následně prorůstají do střevní stěny, čímž snižují její ochranné a trávicí funkce a snižují syntézu a vstřebávání vitamínů a mikroelementů.

Kromě toho má používání termofilních kvasnic v potravinách obzvláště negativní dopad na vstřebávání vápníku, a jeho snížení je pro vnitřní orgány a procesy téměř katastrofální. Může také způsobit acidózu (nerovnováhu acidobazické rovnováhy těla), jejíž příznaky zahrnují:

- fyzickou a psychickou únavu,

- hořkost v ústech a šedavý povlak na jazyku,

- tmavé kruhy pod očima a nevolnost,

- bolest svalů a gastritidu.

Tělo vynakládá obrovské úsilí na obnovení ztracené rovnováhy a aktivně vyčerpává své alkalické zásoby (železo, vápník, hořčík, sodík). Všechny tyto prvky jsou odebírány z kostí, což je příčinou jejich nečekané křehkosti, a dále také osteoporózy.

Dalším příkladem extrémně škodlivých účinků termofilních kvasinek na lidské tělo jsou anatomické poruchy. Celé lidské tělo je propojeno - srdce, plíce, játra, ledviny, slezina, žaludek a další orgány dostávají stimulační impulsy z pohybu hlavního dýchacího svalu - bránice, která je masíruje, a zároveň je nabíjí potřebnou energií. Kvašení kvasinek roztahuje střeva a brání bránici vykonávat plný rozsah pohybu, což ji nutí deformovat se a zaujmout abnormální polohu. To nutí srdce do horizontální polohy, stlačuje spodní část plic, vytlačuje žlučník z normální polohy a stlačuje a roztahuje trávicí orgány. Za normálních okolností bránice, jako pumpa, vytváří rovnoměrný tlak v hrudníku a vede krev jak shora, tak také zdola. Omezení jejího pohybu nedovolí, aby tento proces proběhl v plné míře, což způsobuje stagnaci krve v končetinách, v hlavě, v pánvi a v dalších orgánech. Taková stagnace může vést ke křečovým žilám, krevním sraženinám, nebo k celkovému oslabení imunitního systému.

Za zmínku stojí také experiment francouzského vědce Etienna Wolffa. Po dobu 37 měsíců kultivoval maligní nádor žaludku ve zkumavce s roztokem extraktu z droždí.

Současně byl za stejných podmínek, bez kontaktu s živou tkání, po dobu 16 měsíců kultivován střevní nádor. Experiment ukázal, že se nádor v kvasnicovém roztoku během týdne zdvojnásobil a ztrojnásobil. Jakmile však byl extrakt z roztoku odstraněn, nádor odumřel. To vedlo k závěru, že kvasnicový extrakt obsahuje látku, která stimuluje růst rakoviny.

Toto říká o chlebu Viktor Chruščev, kandidát lékařských věd a naturopatický lékař Viktor Chruščov:

„Vyřadil jsem současný chléb ze své (a svých pacientů) stravy.

ZAVÁDĚJÍCÍ

Tento text není založen na vědeckých důkazech. Informace v něm jsou z části zkreslené, z části nepravdivé.

Jde o to, že pokud jíme kvasnicový chléb, kvasinky, které se dostanou do našeho krevního oběhu, se začnou množit, a přitom spotřebovávají naše vitamíny, mikroelementy a bílkoviny.

Zároveň uvolňují odpadní produkty – toxiny, což znamená, že kvasinky parazitují v našem těle. A proto považuji moderní chléb za jeden z nejděsivějších vynálezů lidstva.

Během pečení jsou moderní kvasinky ukryty v lepkovém pouzdru. Ve střevech se z tohoto pouzdra uvolňují, poškozují sliznici a narušují normální střevní mikroflóru. Navíc parazitují nejen ve střevech, ale také žijí v krevní plazmě a volně se rozmnožují (primárně pučením).

To může mít za následek různé typy intoxikací, plísňové infekce a poškození imunitního systému, což může vést k mnoha chronickým onemocněním a nádorům.

A pokud přestanete jíst moderní kvasnicový chléb, bude trvat pět let, než ve vaší krevní plazmě nezjistíme kvasinkové buňky.

Až do 40. let 20. století se používal zcela jiný typ kvasinek. Říkalo se jim také „chmelové kvasinky".

Tyto kvasinky nebyly antagonistické vůči lidské symbiotické mikroflóře (tj. nezabíjely prospěšné bakterie žijící v tlustém střevě), ale těsto kynulo cca 24 hodin, což pro pekaře nebylo uspokojivé.

Aby zintenzivnili výrobní proces, začali používat zcela jiný typ kvasinek, které jsou oficiálně považované (a to je veřejně známé) za „podmínečně patogenní mikroorganismy", což znamená, že za určitých podmínek způsobují onemocnění. Dnes se jim říká „termofilní kvasinky".

Těsto s těmito kvasinkami kyne asi hodinu.

Termofilní kvasinky, které se v současnosti používají při pečení chleba, jsou ANTAGONISTÉ LIDSKÉ SYMBIOTICKÉ MIKROFLÓRY.

To znamená, že sekrety těchto kvasinek zabíjí přátelské mikroby v našem tlustém střevě, které normálně produkují vitamíny, esenciální aminokyseliny, prospěšné biologicky aktivní látky, a mnoho dalšího, co lidské tělo potřebuje pro správné fungování, tj. pro ZDRAVÍ.

Existuje přibližně 500 druhů kvasinek.

Asi 30 z nich je pro člověka nejnebezpečnějších.

V posledních letech se plísňová onemocnění rozšířila, postihují téměř každého a nejsou léčitelná farmaceutickými léky.

Podle různých odhadů je mykózami postiženo 80 % dospělé populace a 95 % dětí.

V posledních letech se projevuje trend nárůstu výskytu mykóz nejen u dospělých, ale i u dětí, a to zejména komplexních, systémových mykóz.

Další nebezpečnou látkou, nacházející se v moderním chlebu, je lepek.

Lepek je bílkovina, nacházející se ve většině obilovin (pšenice, žito, oves a ječmen). Za sucha je bezbarvý a bez chuti, ale po přidání vody se zbarví do šeda a má lepivou texturu (odtud jeho název - lepek).

Lepek je to, co dává mouce po smíchání s vodou elastické a pružné těsto, což je pro pekařský průmysl klíčové.

Zvláště nebezpečný je lepek pro lidská střeva. Tenké střevo je životně důležitý orgán. Celý jeho povrch je pokryt drobnými klky, které usnadňují vstřebávání a asimilaci všech prospěšných živin, minerálů a vitamínů, které člověk potřebuje. Po vstupu do tenkého střeva lepkavá lepková hmota pokryje jeho stěny a slepí klky k sobě, čímž vytvoří vrstvu hlenu. To brání vstřebávání živin, což člověku brání v plném vstřebávání mikroživin a prospěšných látek z potravy.

Lepek představuje také mimořádné nebezpečí pro lidi s genetickou predispozicí a individuální intolerancí na tento protein. Tento stav se nazývá celiakie. Ačkoli se celiakie vyskytuje u 1 % populace,

ZAVÁDĚJÍCÍ

Tento text není založen na vědeckých důkazech. Informace v něm jsou z části zkreslené, z části nepravdivé.

statistiky ukazují, že každý třetí člověk vykazuje nějakou formu intolerance lepku. Lidé s celiakií mají zhoršenou funkci střev a silně oslabený imunitní systém: imunitní systém rozpozná lepek jako cizí protein a začne s ním aktivně bojovat, čímž poškozuje stěny tenkého střeva. Naštěstí tomu lze předejít úplným vyloučením potravin obsahujících lepek (v současné době neexistuje žádný lék na celiakii).

Krome toho se lepek často přidává do potravin, aby se zvýšila jejich elasticita a dodal se jim požadovaný tvar. Proto se nachází v kečupu, v různých dresincích, klobásách, bonbonech, zmrzlině, chipsech, a dokonce i v tabletách a vitamínových kapslích.

Přítomnost lepku v těchto produktech je snadno identifikovatelná: pokud je na etiketě uvedeno „modifikovaný potravinářský škrob“, „hydrolyzovaný rostlinný protein“ nebo „texturovaný rostlinný protein“, jedná se o lepek.

Vzhledem k mnoha nebezpečným zdravotním faktům o moderním průmyslově vyráběném chlebu doporučuji nahradit ho zdravějším a výživnějším obdobným pečivem.

Přeložila Ivanka Marešová

ZAVÁDĚJÍCÍ