

ЩЕ ТРОХИ ЖИТТЯ

TM

Ukrainian
SuperFoods



Чайный уксус Комбуча Классик



Натуральный продукт
Без спирта и консервантов
Не имеет аналогов в Украине

РЕЦЕПТЫ

кулинарные,
косметические,
для приготовления
оздоровительных напитков

www.ekofarm.info

Мы расскажем вам об удивительном и легендарном продукте, который более двух тысяч лет назад называли «Эликсир здоровья и бессмертия», а также приведем некоторые рецепты его применения для приготовления оздоровительных напитков, в кулинарии и косметике.

НАЗАД В БУДУЩЕЕ Тысячелетняя история Комбучи

Откуда появился первый чайный гриб остается научной загадкой, ведь в природе он не встречается.

Впервые он был описан в Китае около 250 лет до н.э. под названием «Эликсир здоровья и бессмертия», который улучшает пищеварение и балансирует энергию Ци («энергию жизни»).

По легенде, один монах предсказал больному императору, что лекарство ему принесет муравей. Вскоре император увидел упавшего в чашку с чаем муравья, который сказал ему, что опустил в чашку невидимое глазу лекарство. Чашку следует оставить и подождать, пока в чае вырастет медуза, которая превратит чай в целебный напиток. Император послушался муравья, выпил образовавшийся напиток и выздоровел.



В древности считали, что этот напиток обладает божественной силой и является уникальным средством для продления жизни. Он был доступен только королям и высокопоставленным особам и его приготовление держали в строгом секрете.

Рассказы о чудесных исцелениях чайным грибом достигли Японии.

В 414 году н.э. в Японию пригласили одного китайского медика, чтобы исцелить умирающего императора Инкио с помощью чудодейственного средства. Император действительно был излечен, а чайный гриб попал в Японию.



С тех пор, этот волшебный настой под названием «Напиток героя», стал у воинов-самураев главным лечебным средством в походной аптечке. Его использовали для промывания ран, восстановления сил, полоскания горла при воспалениях.

С древних времен до настоящего времени гейши употребляют Комбучу для сохранения стройности фигуры, удаления коричневых пятен на лице и на теле, им полоскают волосы после мытья для укрепления корней волос, избавления от седины, придания им блеска и шелковистости.



Викинги и римские легионеры использовали напиток для укрепления сил перед боем, снятия усталости и утоления жажды в дальних походах.

В Индии разбавленным чайным уксусом обмывали младенцев с проблемной кожей. В Индонезии - употребляли при различных отравлениях.

В XIX веке в Англии, Франции и Пруссии изготавливали чайный уксус в открытых деревянных бочках, где чайный гриб достигал веса более 100 кг.

В народной медицине Испании и Франции он применяется при онкозаболеваниях, болезнях печени и желчного пузыря.

В Германии его называют «чудо-гриб» и особо рекомендуют при старческих явлениях и атеросклерозе. Во Франции его называют «фанго», в Испании - «хонго», в СССР чайный гриб был известен как «японский гриб», «чайный гриб», «чайный квас».

В наше время самое распространенное название чайного гриба в мире - Комбуча, потому что в начале XX века название напитка из чайного гриба ошибочно перепутали с японским напитком «комбу-тя» из водорослей «комбу». В самой Японии чайный гриб называется котя-киноко, что дословно и означает «чайный гриб».

За право называться родиной чайного гриба сейчас спорят Индия, Шри-Ланка, Китай и Тибет.

В настоящее время, во всем мире, Комбуча - популярнейший напиток и важный компонент здорового образа жизни. Например, в ресторанах здорового питания, Комбуча обязательно имеется в ассортименте.

ЧТО ЖЕ ЭТО ЗА ЧУДО?

Чайный гриб - вовсе не гриб. Это гармоничное сосуществование спиртовых дрожжей и уксуснокислых бактерий. Продукт получается в результате их совместной жизнедеятельности в сладком чае.

Вначале дрожжи, питаясь сахаром, образуют спирт и углекислый газ, затем уксуснокислые бактерии перерабатывают спирт до уксусной кислоты.

При этом образуются очень ценные вещества, за счет которых достигается такое удивительное оздоровительное действие, в частности, кислоты: гиалуроновая (ее называют молекулой молодости), глюконовая, глюкуроновая, янтарная (их систематическое поступление также омолаживает организм), L-молочная (способствует здоровой кишечной флоре и профилактике онкозаболеваний).

Настой Комбучи снижает «плохой» холестерин в крови и развитие атеросклероза, очищает печень от ядов и токсинов, содержит мощный природный антибиотик широкого спектра действия (медузин), витамины группы B и многие другие полезные вещества.

Тесты мочи людей, которые никогда не пили Комбучу, после употребления Комбучи, содержала значительное количество внешних токсинов (таких как свинец, ртуть, бензол, цезий, и.т.д.). Таким образом, было установлено, что настой Комбучи активно освобождает организм от этих ядов.

То есть чайный гриб - настоящая маленькая биохимическая фабрика по производству очень ценных и необходимых организму человека природных веществ.

ЧТО ТАКОЕ СУПЕРФУДЫ

И ПОЧЕМУ ИХ СТОИТ ДОБАВЛЯТЬ В ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ?

Продукты на основе Комбучи относятся к «суперфудам».

Суперфуды (от английского Super Foods) - это натуральные растительные продукты с высоким содержанием полезных веществ (часто в уникальных соотношениях), которые укрепляют здоровье, помогают бороться с болезнями и процессами старения.

Главная ценность суперфудов - их натуральность. Чтобы добиться видимых результатов от суперфудов, главное, это придерживаться регулярности при их приеме. Это не волшебная палочка. Это хорошее дополнение к правильному, здоровому образу жизни.

Чайный уксус "Комбуча классик"

100% натуральный продукт
Без спирта и консервантов
Не имеет аналогов в Украине
ТУ У 11.0.21032903.003.2012



НПФ «Экофарм» разрабатывает и производит продукты, укрепляющие здоровье и замедляющие старение. Одним из продуктов является чайный уксус «Комбуча классик». Мы усовершенствовали технологию получения чайного уксуса с остаточным содержанием сахара.

Брожение протекает 2 месяца. За это время в продукте, наряду с уксусной кислотой образуется много полезных веществ. Далее продукт концентрируется в вакууме. Кислотность в пересчете на уксусную кислоту - 3,5%.

Чайный уксус имеет красивый цвет, высоко ценится по вкусовым качествам и пользе для организма, действует мягче и естественнее.

Его можно использовать как приправу к овощным, рыбным и мясным блюдам, как самостоятельно, так и в составе маринадов и соусов. Чтобы оценить вкусовые качества чайного уксуса достаточно капнуть несколько капель на кусочек хлеба.

Состав: Черный и зеленый чай, ферментированный чайным грибом, сахар, вода. Пищевая ценность: углеводы - не более 0,3 г/мл. Энергетическая ценность - 1,1 ккал/мл.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость к компонентам продукта.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 25 °С, в сухом, защищенном от солнечного света и недоступном для детей месте. После вскрытия желательно хранить в холодильнике. Срок хранения - 18 месяцев.

НАПИТКИ

Вкусные и полезные напитки из чайного уксуса особенно пригодны тем, кто не любит или кому нежелательно употреблять сахар.

Если напиток вам кажется сильно кислым можно больше разбавить водой или добавить мед по вкусу (он снижает кислотность).

Чайный квас Комбуча (классический напиток)

2-3 чайные ложки чайного уксуса «Комбуча классик» на 100 мл газированной или не газированной воды или чая. Можно добавить мед или сахар по вкусу.



Коктейли из чайного уксуса

В миксер поместить по одной столовой ложке меда и чайного уксуса, добавить 100 мл воды, немного морковного сока и все тщательно взбить. Подавать к столу с кубиками льда. Аналогично можно использовать другие фрукты и ягоды.

Геронтологический напиток «Ще троху життя»™

(Геронтология — наука, изучающая старение и способы борьбы с ним)

К 100-150 мл воды или чая добавить по 1 столовой ложке (по 10 мл) чайного уксуса «Комбуча классик» и другого нашего продукта «Вин-Вита» (концентрат из кожицы и косточек темного винограда типа Каберне). Можно добавить мед или сахар по вкусу. Тщательно перемешать.

Максимальная польза достигается при систематическом (регулярном) употреблении напитка 2-3 раза в день на протяжении не менее месяца. Можно употреблять длительно, при этом положительный эффект накапливается.

Этот природный комплекс обладает в первую очередь мощным антиоксидантным, капилляроукрепляющим и детоксикационным действием.

Регулярное употребление напитка:

снижает стресс, хроническую усталость, гипоксию (кислородное голодание клеток), увеличивает энергию и выносливость. Повышает гемоглобин при анемии. Укрепляет иммунитет. Улучшает умственные и нервные процессы. Благоприятно влияет на состояние сердечно-сосудистой системы. Снижает «плохой» холестерин и препятствует развитию атеросклероза, очищает печень и организм от токсинов, улучшает пищеварение и препятствует набору лишнего веса. Улучшает потенцию. Снижает риск онкозаболеваний. Проявляет бактерицидное и противовоспалительное действие. Замедляет процессы старения и продлевает активный период жизни. Снижает похмельный синдром.

Компоненты напитка прошли многолетние клинические наблюдения, которые подтвердили указанные выше свойства.

Более подробную информацию можно получить на нашем официальном сайте www.ekofarm.info.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Чайный уксус широко применяется в кулинарии, он придает готовым блюдам необыкновенный, мягкий и нежный кисло-сладкий вкус.

Мясные, рыбные и овощные блюда, пельмени становятся особенно вкусными, если добавить к ним чайный уксус или собственноручно приготовленные оригинальные соусы на его основе.

Чайный уксус не следует использовать при домашнем консервировании овощей и фруктов, в такие маринады его не добавляют.



Горчичный соус к мясу и овощным блюдам

1 чайная ложка горчицы, 100 г растительного масла, 1 сваренный в крутую яичный желток, 2 столовые ложки чайного уксуса, соль и перец по вкусу. Все перемешать и тщательно растереть.

Чесночный соус к холодному мясу

Растереть 3 зубчика чеснока с небольшим количеством соли, затем добавить в массу сырой яичный желток, 3 ложки оливкового или растительного масла и 1 столовую ложку чайного уксуса. Все тщательно перемешать. Подавать к холодному вареному мясу.

Маринад для антрекотов

Чайный уксус смешать с растительным маслом и измельченным чесноком. Мариновать мясо следует 2–2,5 часа, несколько раз перевернув каждый кусок.

После этого антрекоты кладут на раскаленную сковороду и жарят до готовности.

Рыба под маринадом

Филе свежей рыбы нарезать **тонкими** полосками, посыпать натертыми на терке редькой и морковью, залить чайным уксусом до покрытия филе, приправить солью, перцем, добавить измельченный чеснок. Подавать к столу через 30–40 минут.

Ореховый соус

Ядра грецких орехов (10 штук) пропустить через мясорубку, смешать с мякишем белого хлеба (100 г.), размоченным в молоке, с натертым чесноком (3 дольки) и взбивать, понемногу вливая полстакана растопленного сливочного масла. Когда масса станет напоминать по своей консистенции сметану, в нее кладут соль, вливают 1 столовую ложку чайного уксуса, и хорошо перемешивают.

Баклажанная закуска

Нарезать баклажаны кружочками и поместить в кипяток на 3 минуты. Затем выложить в салатник, перекладывая кольцами сладкого перца и измельченной зеленью.

В чайном уксусе растворить соль, взятую по вкусу, и залить им закуску. При желании можно добавить в чайный уксус немного растительного масла.

Ореховая закуска

5 отварных клубней картофеля, 1 яблоко и полстакана очищенных грецких орехов. Картофель нарезать кубиками, орехи измельчить, яблоко натереть на крупной терке. Все ингредиенты соединить и заправить соусом:

1–2 сырых желтка, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка чайного уксуса, 0,5 чайной ложки сахара и 0,5 чайной ложки соли.

Заправка для салата из свежих овощей

Оливковое или растительное масло — 2 столовых ложки, чайный уксус — 1–2 столовых ложки, горчица - пол чайной ложки, мелко нарезанная зелень — 4–5 столовых ложек, соль и молотый черный перец — по щепотке. Все перемешать.

Соус для цветной капусты

2 сваренных вкрутую куриных яйца, несколько столовых ложек оливкового или растительного масла, 1 столовая ложка чайного уксуса, по щепотке соли и молотого черного перца, 1 маринованный огурец, 3-4 зубка чеснока, мелко нарезанные зеленый лук и свежую зелень.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки раздавить вилкой и растереть, добавить к ним чайный уксус, растительное масло, соль и перец. Затем мелко нарезать огурец и яичные белки, полученную массу смешать с растертыми желтками, добавить раздавленный зубок чеснока, лук и зелень. Соус можно подавать не только к цветной капусте, но и к другим блюдам из овошей, а также к холодным мясным блюдам.

Заправка для винегрета

Куриные яйца — 2 шт., растительное масло — 3 ст. л., чайный уксус — 2 ст. ложки, соль и молотый черный перец — по щепотке, горчица — 1 ч. ложка.

Яйца сварить вкрутую и размять. Компоненты размешать и растереть до получения однородной массы, добавить мелко нарезанный репчатый лук, крошить зубок чеснока, мелко нарезанную зелень.

Эту заправку можно также использовать для салатов из помидор, огурцов, листового зеленого салата и др.

Здесь приведено лишь несколько примеров применения чайного уксуса в кулинарии. Его можно широко использовать в различных блюдах, которым он придаст особый вкус. Экспериментируйте!



КОСМЕТИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ

С древних времен настоек чайного гриба широко использовали не только для очищения организма и лечения различных заболеваний, но и как косметическое средство. Вещества, содержащиеся в настое чайного гриба, тонизируют кожу, увлажняют ее и делают эластичной, улучшают ее кровоснабжение и выделительные функции (см. стр.12).



Конечно, современный рынок располагает довольно широким ассортиментом всевозможных косметических средств. Чайный уксус, натуральное средство, которое нисколько не уступает широко рекламируемым готовым кремам, лосьонам и тоникам.

Чайный уксус освежает и тонизирует кожу, разглаживает мелкие морщины, отличный ополаскиватель для волос, который эффективно избавляет от перхоти и придает волосам естественный блеск.

Естественные кожные выделения создают на ее поверхности защитную пленку. Регулярно смывая эту пленку во время умывания и мытья с мылом (имеющим щелочную основу), мы делаем свою кожу беззащитной.

Признаком того, что вы выбрали слишком агрессивные средства для ухода за кожей является зуд всего тела и головы. Пересушивая кожу, вы нарушаете ее естественный кислотно-щелочной баланс.

Чтобы компенсировать действие щелочи, необходимо применять защитные средства, содержащие кислоту. С этой ролью прекрасно справляется чайный уксус.

Перед использованием рекомендуемых лосьонов следует предварительно определить чувствительность вашей кожи, чтобы не вызвать раздражения.

Лосьон из чайного уксуса для жирной кожи

Очень эффективное средство для ухода за жирной, пористой кожей, склонной к образованию угрей.

Добавьте 1 чайную ложку уксуса к 50 мл воды. Обильно смочите ватный тампон и тщательно протрите лицо. Регулярное использование лосьона, утром и вечером, гарантирует вам нежную и гладкую кожу лица.

Лосьоном полезно пользоваться если на вашей коже часто бывают покраснения, особенно зимой и гнойничковые заболевания.

Уксусный лед

Добавьте 1 ст. л чайного уксуса к 100 мл воды и заморозьте кубики льда. Протирайте ими кожу по утрам.

Лосьон из чайного уксуса для сухой кожи

Такая кожа часто шелушиться, а под воздействием ветра, солнца и мороза на ней появляются некрасивые красные пятна.

Добавьте 1 чайную ложку уксуса к 50 мл воды, 3 капли оливкового масла, слегка подогрейте на медленном огне и смачивая в теплом настое ватный тампон, протрите очищенную кожу лица.

Делать эту процедуру лучше на ночь. Уже через несколько дней покраснения и шелушения, свойственные этому типу кожи, снизятся.

Дезодорант

При зашлакованности организма пот человека нередко приобретает очень острый неприятный запах. До тех пор пока проблема не будет решена изнутри, применяйте описанные выше лосьоны для устранения этого неприятного явления.

Протирайте ими вымытые с мылом подмышечные впадины несколько раз в день - настой чайного гриба оказывает естественное дезодорирующее действие.

Регулярное протирание кожи лица лосьоном не только очистит ее от загрязнений, но и замедлит увядание кожи и создаст на ней защитный слой, содержащий антибактериальные вещества.

Ополаскиватель для волос

Эффект блестящих и шелковистых волос можно получить, если после основного мытья волос шампунем ополаскивать их водой с добавлением чайного уксуса.

После мытья шампунем тщательно ополосните волосы теплой водой. Налейте в тазик воды и добавьте 2-3 столовые ложки чайного уксуса из расчета на 1 л воды и ополосните в этой воде волосы. После ополаскивания высушите волосы махровым полотенцем.

При потливости ног

Тесная обувь, различные заболевания, а также жаркая погода могут стать причинами потливости ног, в результате чего кожа ног становится восприимчива к грибковым заболеваниям.

Чайный уксус поможет избавиться от потливости ног и неприятного запаха.

Приготовьте две контрастных ванночки с теплой и прохладной водой в каждую добавьте 2 столовые ложки чайного уксуса. Погрузите ноги сначала в ванночку с теплой водой, подержите 5-7 минут, а затем опустите ноги в прохладную воду. Делайте попеременное погружение ног несколько раз то в одну, то в другую ванночку с таким же интервалом времени. Затем кожу ног обсушите (но не вытирайте!) на мягком полотенце и смажьте специальным кремом для ног, устраняющим потливость.

Тонизирующая ванна для вялой кожи

Добавьте 50 мл чайного уксуса на ванну. Опуститесь в воду на 15 минут. После ванны не обливайтесь водой и не вытирайтесь полотенцем.

ЧАЙНЫЙ ГРИБ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

Раньше в селах настоем чайного гриба лечили в равной степени как людей, так и животных. Напиток периодически добавляли в поило крупного и мелкого рогатого скота, дабы укрепить иммунную систему организма животных, успокоить им нервы. Особенно это необходимо в зимнее время года, когда остро не хватает витаминов.

Очень часты случаи засорения желудка коров и лошадей различными целлофановыми пакетами, тряпками, попадающими внутрь вместе с травой, за которую они зацепились, что приводит к страданиям животных. Для того чтобы устранить засорение их желудка и продезинфицировать его, им нужно периодически доливать в емкость с водой немного чайного уксуса. Он очень быстро очистит кишечник от шлаков и успокоит боль.

Разбавленным чайным уксусом (2 столовых ложки на 200 мл воды) можно обрабатывать и всевозможные раны или ожоги на коже животных. Надо смочить в растворе бинт и обвязать им больной участок кожи, предварительно тщательно промыв его. Действие будет заметно уже на следующий день: рана начнет затягиваться, покраснение на месте ожогов исчезнет.

Полезно давать разбавленный чайный уксус (1 столовая ложка на 500 мл воды) домашней птице. Особенно птенцам в момент их активного роста, чтобы снизить смертность. Ни в коем случае нельзя вливать уксус в емкости, в которых утки или гуси могут купаться. Слишком большой процент уксуса вреден для них и может причинить вред и вызвать облысение и потерю веса.



Ниже приведены некоторые выдержки из книги Г.Франк. «Комбуча – Напиток здоровья и природное средство с Дальнего Востока» - Publ. H. Ennsthaler, F-4402 Steyr, 1995.-160 page.

БОЛЕЕ 100 ЛЕТ ИССЛЕДОВАНИЙ

Первые научные исследования Комбучи начались в конце XIX века. Врачи Н.В.Кириллов и А.К.Белявский установили, что систематический прием напитка Комбучи улучшает самочувствие пожилых людей с атеросклерозом, благотворно действует при атонии кишечника и желудочно-кишечных заболеваниях.

В 1913 г. немецкий исследователь Густав Линдау присвоил чайному грибу научное название – «Medusomyces Gisevii Lindau» и дал первое его научное описание.

На протяжении 100 лет различные исследователи установили, что употребление Комбучи ориентировочно 100 мл напитка Комбучи 3 раза в день за 2 часа до еды:

- проявляет высокое оздоровительное действие при бактериальной дизентерии, детской и токсической диспепсии (расстройстве пищеварения), при гастрогенном энтерите (поносе, вызываемом воспалением тонких кишок в результате недостаточного сокообразования желудка), гастрогенном энтероколите (воспалении толстых и тонких кишок), тонзиллите (воспалении миндалин), стоматите;

- является эффективным профилактическим средством борьбы с дизентерийным бациллоносительством;
- снижает холестерин до нормы;
- очищает кровь и удаляет токсины из организма, снижает появление пятен на лице, превосходно стимулирует обмен веществ;
- эффективно помогает при постоянных головных болях, подагре, ревматизме, высоком кровяном давлении, склерозе, а также при других жалобах пожилого возраста.

В 1961 г. доктор В.Кёллер описал результаты лечения онкобольных глюкуроновой кислотой, которая образуется при сбраживании чая Комбучей. У больных улучшалось общее состояние здоровья, окислительный обмен веществ, рост устойчивости клеток к вредным веществам и загрязнению окружающей среды, наблюдалось оживление повреждённых клеток в организме, восстановление и укрепление общего самочувствия.

В 1964 г. доктор Р.Скленар (разработчик биологической терапии рака, в которой Комбуча, кроме других биологических средств играет важную роль в восстановлении кишечной флоры) получил успешные результаты применения чайного гриба при реабилитации онкобольных и патент на лечение болезней обмена веществ при помощи чайного гриба. *«Выдающееся природное лечение состоит в употреблении ферментированного напитка Комбучи, который обладает детоксикационным эффектом во всех отношениях».* Р.Скленар в результате многолетних практических исследований впервые ввел Комбучу в медицинское обращение.

В настоящее время опубликованы сотни научных статей, которые подтверждают широкий спектр оздоровительного действия Комбучи.

Так что, неспроста в древности Комбучу называли «Эликсир здоровья и бессмертия».



СЕКРЕТНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УНИКАЛЬНЫЕ ФАКТЫ О КОМБУЧЕ

В 1951 году Российская академия наук и Центральный онкологический исследовательский институт в Москве, в поисках эффективного лечения онкозаболеваний, решили изучить статистику по частоте случаев заболевания раком в отдельных регионах СССР.

Наиболее тщательно исследовали районы, где наблюдалось особенно мало случаев рака. Особое внимание привлекли города Соликамск и Березники в Пермской области, где находилась крайне опасная промышленность (свинцовые, ртутные, асбестовые шахты), из-за которой окружающая среда была чрезвычайно загрязненной. Однако здесь практически не встречались случаи заболевания раком. Кроме того, в этих городах потребление спиртного и никотина было значительно выше, чем в других районах СССР. Тем не менее моральное состояние рабочих было значительно лучше, а выплаты по больничным значительно реже, нормы на производстве постоянно и действительно перевыполнялись.

Эти факты завели исследователей в тупик, тем не менее, исследования продолжались. Казалось невероятным найти этим фактам объяснение.

Случайно обнаружилось, что в обоих районах во всех домах изготавливали странный напиток, который называли «чайный квас». Готовили его из подслащенного чая, сброженного «чайным грибом» и постоянно употребляли его в больших количествах.

Даже пьяницы пили его в больших количествах до, во время и после употребления алкоголя. При этом после употребления большого количества алкоголя, эти люди едва проявляли признаки опьянения. Правонарушения и несчастные случаи по причине опьянения – либо на дорогах, либо на работе – были крайне редки.

Московский центральный бактериологический институт установил, что они имеют дело с малоизвестной Комбучей (японской «чайной губкой»). Ничего больше в институте о Комбуче не знали.

Дальнейшие исследования показали, что Комбуча, это не гриб, а гармоничное сочетание (симбиоз) дрожжей и уксуснокислых бактерий, который производит, в частности, гиалуроновую и глюкуроновую кислоты, L-молочную кислоту, витамины группы B, а также природный антибиотик.

Значительный интерес представляли глюкуроновая и L-молочная кислоты (см. «Примечание. Кратко о некоторых компонентах Комбучи» на стр.12).

Личный врач Сталина, проф. Виноградов В.Н., член АН СССР, приказал провести дальнейшие медицинские опыты с Комбучей. Слухи о будущем чудо-лекарстве от рака дошли до Начальника КГБ Лаврентия Берии, который сам прошёлся по лабораториям, изучавшим Комбучу, где получил объяснения во всех подробностях.

В это время у Сталина все больше возрастал страх перед возможностью заболеть раком. Чтобы предложить Сталину профилактику напитком Комбучи, нужно было принять решение на высоком уровне.

Решение проф. Виноградова зависело от согласия медицинского совета. Весной 1952 года, медицинский совет из 12 врачей во главе с проф. Виноградовым, а также Л.Берия дали своё согласие на лечение Сталина напитком Комбуча.

Об этом узнали заместители Л.Берии, генералы КГБ М.Д.Рюмин и С.Д.Игнатьев, которые пытались занять его место. Они тоже прошлись по лабораториям и выслушали объяснения, связанные с лечением Комбучей, но сделали другие выводы.

Проф. Виноградов и большинство членов совета личных врачей Сталина были евреями, а Сталин испытывал значительную антипатию к евреям Рюмин и Игнатьев придумали подлый и примитивный, но, тем не менее, действенный план. Они сообщили Сталину, что проф. Виноградов и его «сообщники» вырастили особо опасную «плесень», чтобы получить из неё яд, которым они хотят медленно его отравить.

Сталин со своей крайней подозрительностью разрешил Рюмину и Игнатьеву арестовать проф. Виноградова и его последователей. Это дело стало известно как «Суд кремлевских врачей» в 1953 году. Соответственно прекратились работы по исследованию Комбучи и разработке лекарства против рака.

После смерти Сталина группа проф. Виноградова была оправдана. Берию, Рюмина и Игнатьева приговорили к смерти и казнили. Однако полноценные работы по исследованию Комбучи уже не возобновились.

Тайные опыты с Комбучей продолжались только в тюремных госпиталях на заключённых, у которых был рак.

А.И.Солженицын в своем произведении «Раковый корпус» писал о том, как он сам безнадежно заболел в тюрьме раком желудка с многочисленными метастазами в лёгких, печени, кишечнике и как он чудом полностью излечился при помощи Комбучи, приготавливаемой с берёзовым чаем, как он был на проверке в одной московской клинике, лежал в одной палате с высокопоставленными должностными лицами, которые тоже болели раком и отдали бы всё, чтобы заполучить это «чудо-лечение». (Следует отметить, что Комбучу готовят с берёзовым чаем тогда, когда мочевая система требует стимуляции).

В 1983 году СМИ в первый раз сообщили, что у Президента США Рональда Рейгана рак. Затем, регулярно публиковались сообщения о новых метастазах. Ему стало трудно переносить химиотерапию, которой он вначале подвергался. Появлялись дальнейшие метастазы.

Известные врачи в США вспомнили о терапии рака, упомянутой А.Н.Солженицыным в своей Автобиографии и «Раковом корпусе».

А.Н.Солженицын, который проживал в США как иммигрант, был опрошен по этому поводу. Он предоставил важную информацию. Некоторые образцы «японского чайного гриба» сразу же были доставлены из Японии и было начато лечение напитком Комбуча.

Президент выпивал по литру этого напитка ежедневно. О раке Рональда Рейгана и о его метастазах сейчас едва слышно. (Книга написана в 1995 г., Р.Рейган скончался в 2004 г., по другой причине, в возрасте 93 года – прим.переводчика).

Примечание. Кратко о некоторых компонентах Комбучи

Глюкуроновая кислота. Здоровая печень производит ее достаточно, чтобы связать образовавшиеся и проникшие в организм токсины, которые далее выводятся из организма, т.е. глюкуроновая кислота выполняет важнейшую функцию - очищение организма, в том числе печени.

Но когда окружающая среда сильно загрязнена или когда в организме, из-за нарушения обмена веществ, скопилось чрезмерное количество внутренних токсинов, тогда постепенно ослабевающая печень больше не может производить достаточного количества глюкуроновой кислоты. Накапливающиеся в организме токсины нарушают работу иммунной системы, способствуют развитию рака и других болезней.

Глюкуроновая кислота также является строительным материалом для очень важных компонентов для соединительной ткани, хряща, желудочного покрова и стекловидного тела глаза и гепарина.

Гиалуроновая кислота (ГК). Это важнейшая составляющая нашего организма. ГК участвует во врожденной системе иммунитета. Она содержится в коже, внутри суставной жидкости, в стекловидной ткани глаза, в костях, клапанах сердца, яйцеклетках. Ее количество в теле взрослого человека составляет около 15 г.

Но после 25 лет ее образование в организме начинает снижаться. Это ускоряет неблагоприятная окружающая среда: ежедневные стрессы, электромагнитные поля компьютеров, мобильных телефонов, бытовых приборов, а также употребление продуктов с обилием консервантов и красителей. Начинается увядание кожи, повышение внутриглазного давления, появляются болезни суставов, ускорение старения организма.

Даже в молодом возрасте люди с сухой кожей страдают от недостатка ГК. Она обладает регенеративным, противовирусным, бактерицидным, ранозаживляющим действием. ГК эффективна при герпесе, как при приеме во внутрь, так и наружно. В 1970 г. ГК утвердили как эффективное средство при артритах.

В настоящее время она широко применяется в косметике благодаря ее важным свойствам - влагоудерживающего (одна молекула ГК может удерживать около 1000 молекул воды) и антисептического (обеззараживающего) действия.

Увлажнение кожи - эффективный способ профилактики старения кожи и ГК с ее влагоудерживающим действием - одно из лучших средств, поддерживающих эластичность и упругость кожи и волос.

Запасы ГК в организме можно пополнить, употребляя в пищу продукты животного и растительного происхождения, которые содержат эту ценную для человеческого организма кислоту.

ГК в продуктах питания встречается реже, чем другие кислоты. Из продуктов животного происхождения, это, прежде всего, красные гребни петухов и кур. В меньших количествах она содержится в крахмалистых овощах и корнеплодах (картофель, топинамбур, редька), а также в бобовых, корнях сельдерея и петрушки.

Наличие ГК в настое чайного гриба делает его прекрасным косметическим средством как при наружном, так и при употреблении во внутрь. Причем с пищей ГК усваивается намного лучше, чем при нанесении на кожу.

Поэтому не удивительно, что чайный гриб так успешно применяют при слабой соединительной ткани, артрозах и артритах, повреждении желудочного покрова и жалобами, связанными со стекловидным телом глаза, а также при тромбозе и тромбофлебите.

Л-молочная кислота. Она практически никогда не присутствует в соединительной ткани онкобольных. Пока она преобладает в ткани, рак не может развиваться. Дефицит Л-молочной кислоты в суточном питании приводит к тому, что клетки перестают правильно дышать, нарушается процесс переработки сахаров и в ткани наблюдается рост DL-молочной кислоты (смеси D- и L-молочной кислоты, которые в равных количествах нейтрализуют друг друга и стимулируют развитие рака).

Чайный уксус, содержащий L-молочную кислоту, физический труд, тренировка мышц, сауны, кроме удаления отходов, дают возможность организму избавляться от DL-молочной кислоты и, таким образом, регулировать кислотно-щелочной баланс (pH) крови.

ЛИТЕРАТУРА О ЧАЙНОМ ГРИБЕ

О чайном грибе написаны сотни статей и книг. Много информации можно найти Интернете.

Неумывакин И.П. Чайный гриб - природный целитель. Мифы и реальность. 2007 - 160 с.

Хачатрян В. Чайный гриб: трезвый выход - 2012. — 240 с.

Гурьянов А.С. Чайный гриб - целитель в банке. 2009 - 62 с. (Серия "Здоровье и жизнь").

Семенова А.Н. Целительный чайный уксус. 2009 - 128 с. - (Серия «Целебник. Лечит природа.»).

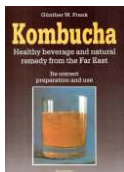
Щеглова А.В. Чайный гриб: Чудо-целитель в трехлитровой банке. 2005. - 64 с. (Серия "Здоровье и красота").

Следует также особо выделить книги более научного характера:



Даниелян Л.Т. Чайный гриб (Kombucha) и его биологические особенности. - В книге обобщен материал многолетних исследований Комбучи. Изучались безвредность напитка, его химический состав, антибактериальная и антиоксидантная активность, фармакологические и лечебно-профилактические свойства. Описана эффективность его применения в терапевтических и профилактических целях в медицине и ветеринарии. Для врачей, биологов и ветеринаров. - 2005. - 176 с.

Gunter W. Frank Kombucha. - Healthy beverage and natural remedy from the Far East. (Гюнтер Франк. Комбуча – Напиток здоровья и природное средство с Дальнего Востока.) - Publ. H. Ennsthaler, F- 4402 Steyr, 1995.-160 page.



Данная брошюра и указанная литература не предназначены для диагностики или самолечения. Приведенные в литературе рекомендации следует согласовывать с лечащим врачом.

Официальный сайт
www.ekofarm.info



Более подробную информацию о чайном уксусе и другой нашей продукции вы можете получить на нашем официальном сайте www.ekofarm.info.

Вы можете заказать продукцию online, узнать где ее купить, задать интересующий вопрос и получить квалифицированный ответ, познакомиться с нашими достижениями и многое другое.

Copyright © НПФ «Экофарм» 2019.

При использовании материалов ссылка обязательна!

Научно-производственная фирма

ЭКОФАРМ

Украина, г.Одесса

+38 (048) 78-77-111

info@ekofarm.info

Цель деятельности фирмы:

Доставлять удовольствие вкусными природными продуктами, которые, по умолчанию, повышают качество жизни.



**"ЛУЧШЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
УКРАИНЫ"**

Всукраїнський рейтинг-конкурс



**THE INTERNATIONAL
MILLENNIUM AWARD**

Международная награда
за инновационные технологии



ЭТАЛОН КАЧЕСТВА

Международная программа
"Общественное признание"



**ВИБІР
СПОЖИВАЧА
2018**



**БИЗНЕС-ПОТЕНЦИАЛ
УКРАИНЫ**

Международная программа
"Общественное признание"



ЛИДЕР ОТРАСЛИ 2011

Национальный рейтинг
по официальным данным
Госстатистики "in factum veritas"



**ЛИДЕР
НАЦИОНАЛЬНОГО
БИЗНЕСА**

Международный академический
рейтинг популярности
"Золотая Фортуна"



ЗВЕЗДА ПОЧЕТА

III степени
Национальная программа
"Лидеры XXI столетия"

1995-2019. Более 20 лет безупречного качества



Производство сертифицировано в соответствии с Международной системой управления безопасностью пищевой продукции по ДСТУ ISO 22000:2007 .



Брошюра распространяется бесплатно