

Хлеб наш насущный исчезает...



Здравствуйте, уважаемые Читатели! В этой статье я хочу снова вернуться к теме сельского хозяйства и на этот раз поговорить о зерновых культурах. Статья будет интересна тем, кто желает понимать реалии ситуации, в которую мы все угодили и из которой придётся выбираться, нравится нам это или нет, поскольку иначе **не выжить**. Статья рассчитана на тех, кто имеет хотя бы начальное представление о материалах, размещённых на сайтах НИИ «ЦУС»¹ и «РНТО»².



При восприятии словосочетания «сельское хозяйство», как правило, в сознании всплывает образ зерновых культур, например, пшеницы или ржи. Это и не удивительно. Люди всегда требовали **хлеба** и **зрелищ**. Эта пословица как никакая другая передаёт суть

¹ <http://www.salvatore.ru/>

² <http://rnto.club/>

потребностей Человека (на базовом уровне) и их удовлетворения – потребность тела (хлеб) и потребность Души (зрелища). Однако для тех, у кого есть Мозг и понимание происходящих Процессов Переходного Периода уже понятно, что зрелища (ток-шоу, «мыльные оперы» и прочее зрелищное безумие) – это дорога в Пустоту, поскольку не требуют усилий от Мозга, вызывая лишь эмоциональную раскачку, что чревато потерей потенциала и болезнями. Сегодня как никогда нужно Познание. Но это тема отдельного разговора. Рассмотрим первый аспект приведённой древнеримской пословицы – хлеб и рассмотрим его подробнее, дабы не разделить судьбу погибшего гладиатора.

Перед тем, как показать истинную важность хлеба как продукта питания я хочу привести аналогию из книги Сергея Сергеевича Тармашева **«Каждому своё»**: *«Нефть — это не только бензин, — Антон принялся за объяснения. — Нефть — это одежда, медицина, промышленность, товары, это практически всё! Твои кроссовки сделаны из нефти! Бензин и прочее топливо лишь пятьдесят процентов того, что делается из нефти. Остальные пятьдесят процентов — это чуть ли не половина нашей жизни! Пластмассы делают из нефти. Каучуки, резины, гудрон, полиэтилен, моющие средства, лаки, растворители, красители, удобрения, пуговицы, игрушки, пластиковые бутылки — огромное множество всего! Пластиковая бытовая техника, пластиковые элементы автомобилей, пластиковая мебель, посуда, обувные подошвы, синтетические ткани! Нейлон, акрил, лайкра, полиэстер — это всё из нефти. Ещё из нефтепродуктов делают белок, который употребляется в производстве пищевых продуктов, им заменяют белок животного происхождения³. В медицине нефть тоже играет важную роль! Аспирин — лекарство из нефти. Некоторые антисептики, например стрептоцид и сульфадимезин, тоже производятся из нефтяных компонентов. Наша мама вообще никогда не расстаётся с нефтью! Потому что нефть — это не только её колготки с лайкрой, холодильник, посудомоечная машина вместе с моющими средствами, но ещё косметический карандаш, тени для век, лак для ногтей, бижутерия и большая часть ароматов, применяющихся в изготовлении парфюмов. И это далеко не полный перечень всего того,*

³ Здесь хочется напомнить Читателю, что нефть – это особая конструкция, созданная специально для утилизации отработанной управляющей энергоинформации, оставшейся после гибели живых существ, так называемой «смертушки». Подробнее об этом во «Второй Упреждающей Стратегии» - http://www.salvatore.ru/?page_id=3140. О пользе подобного питания каждый может сделать выводы самостоятельно.

что производится из нефти, сынок! Поэтому сейчас так сильно скачут цены на множество товаров в самых разных областях жизни. Многие изделия из нефти просто нечем заменить...». Так вот, зерновые культуры — это не только хлеб, но и зерно, мука, булочки, макаронные и кондитерские изделия, лаваш, сухари, корм для животных, спирт, крупа, бумага, картон и так далее. В общем, это одна из основ безопасности и благосостояния страны и народа, её населяющего. Это незаменимая продовольственная (для людей) и кормовая (для животных) база. Обратите внимание, что именно хлеб стал основой выживания людей в блокадном Ленинграде, а не помидоры или, скажем, картофель. ХЛЕБ – всему голова. По крайней мере, относительно сельского хозяйства эта пословица справедлива на все 100%.

Таким образом, очевидно, что чем больше зерновых выращивается, тем лучше. 2017 год был очень урожайным на зерновые культуры, несмотря на аномально холодное лето. Однако это не принесло стране облегчения. Мало того, что каждый год теряется 10-15 миллионов тонн зерна из-за дефицита сельхозтехники (и 2017 год не исключение). Для производителей снизили закупочные цены, тем самым лишив их достойного заработка. Всё согласно упреждающей стратегии Д.А. Медведева, приведённой на картинке в начале статьи. Но это не значит, что собранное зерно не принесло дохода – паразиты, скупившие зерно за бесценок, прекрасно на нём заработали. В общем, типичная ситуация для нашего времени. А ведь Россия вышла на первое место по экспорту пшеницы⁴.

Если при этом вспомнить о методах выращивания (а если сказать точнее – то методах отравления и заражения) зерновых, то становятся понятны масштабы бедствия, учитывая массовую циркуляцию зерна между странами в рамках импортно-экспортных отношений. Более подробно об этом написано здесь⁵.

Думаю, стоит задаться вопросом о перспективах рынка зерна и сельского хозяйства в целом. С моей точки зрения, несмотря на погодные аномалии и неразумную деятельность людей объёмы роста тех же зерновых будут поддерживаться на высоком уровне (что доказал аномально холодный 2017 год) для того, чтобы люди имели шанс выжить. Новые Технологии жизнесопровождения растений (о которых будет написано ниже) так или иначе найдут себе дорогу, поскольку

⁴ <https://russian.rt.com/world/article/422423-rossiya-obgonit-ssha-eksport-pshenitsy>.

⁵ <http://rnto.club/biblioteka/merezhanov-zhuravljev/Stati/chto-tvoritsja-v-nashem-dome.html>.

Концептуальная власть не зависит от мнения владельцев корпораций. Но это в близком будущем...



При всех рекордах роста зерновых одна из основных проблем остаётся нерешённой – проблема гибели плодородных земель вследствие нещадной эксплуатации, но в особенности из-за обработки химикатами и выращивания ГМО. Считается, что для максимизации прибыли урожай нужно обрабатывать всё большим количеством химикатов, поскольку это единственный применяемый сегодня (среди агрокорпораций) способ ускорения роста, повышения плодovitости, а также избавления от сорняков и вредных насекомых, применяемый в массовом порядке. Однако, каждая палка, как известно, имеет два конца. К примеру, Китай теряет 5-7% плодородных земель в год вследствие проведения таковой политики выращивания. Скоро останутся только пустыни, горы и рис на заливных полях.... В других странах обстановка аналогичная. «И что»,- спросите Вы, - «это никому не известно?». Известно, причём давно. Вот только сделать ничего с этим не могут. Нет ни знаний, ни технологий. А тех, у кого есть такие Знания и такие Технологии, финансовые воротилы не спрашивают – им и так неплохо живётся (на самом деле это только на первый взгляд неплохо, а если присмотреться – наркомания, болезни, отсутствие настоящих человеческих отношений и прочее, но это тема отдельного разговора). Более того, такие Технологии старательно скрываются, ведь **бизнес может пострадать**.... Зачем думать о проблеме, если она их

коснётся ещё сравнительно нескоро? Аналогично думает каждый курящий, до поры до времени, не ощущая проблем со здоровьем, но неизменно губящий себя при использовании очередной порции отравляющей химии. Притом, что финал курящим людям хорошо известен, как говорится «Минздрав предупреждает...». Подобная паразитическая позиция по отношению к природе обусловлена отсутствием Мозга у представителей руководств агрогигантов их лоббистов. Всё, что им остаётся сегодня – исполнить до конца «альбомные записи», вменённые эбровской СУЗ⁶.



Сегодня трудно подыскать страну, в которой рынок не был бы завоёван ГМО. Активно продвигается «в массы» мысль о том, что выращивание ГМО – это выгодно для сельхозпроизводителей. Всего лишь необходимо закупить семена, которые не могут испортить насекомые, и теперь не надо покупать дорогостоящие пестициды. Поначалу это действительно даёт эффект, поскольку ресурс земли ещё не истощён и биоценоз не адаптировался к присутствию на этой территории генетически изменённых живых существ. Несмотря на то, что эффект буйного роста быстро проходит (если вообще присутствует), для производителя (выросшего на принципах

⁶ Система Управления Земли.

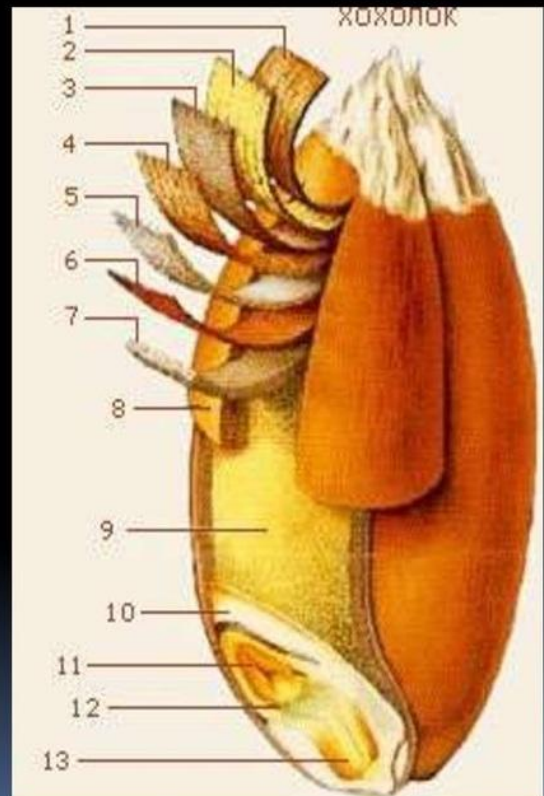
паразитизма) это является серьёзной приманкой. Смотрим дальше. В результате выращивания даже одного поколения ГМО-растений производится заражение земли и на этом участке здоровые растения уже произрастать не смогут (мутируют или попросту не всходят). А значит, владелец земли снова будет вынужден купить новые семена, поскольку в ГМО-культуре интегрируется так называемый «терминаторный ген», исключающий прорастание потомства. Получили и постоянный спрос, и инструмент контроля. А потом происходит адаптация биоценоза и оказывается, что, например, ГМ-хлопок прекрасно поедается коробочным червём и требует вдвое больше воды. А в результате перекрёстного опыления страдают и окружающие земли. Так вот, получили стойкую зависимость от ГМО на определённой территории, при этом захватив продовольственный рынок. Таким образом, происходит плавная замена собственного стратегического материала – зерна на ГМО, то есть ключи от продовольственной безопасности страны так же плавно и незаметно для народа переходят в руки хозяев агрогигантов – производителей ГМО.

Принято считать, что существуют дешёвые продукты для бедных (напичканные химией) и есть дорогие продукты для богатых (чистые от генетических и химических заражений). Однако, как Вы можете убедиться из приведённого выше материала – нет чистых продуктов. Больше нет. И с таким подходом к выращиванию их не предвидится.

Получается, что с самой ранней стадии производства хлеба мы уже получаем монстра – на генном уровне. Многие считают, что при перемалывании зерна в муку эта проблема исчезает, однако это не так. Кроме того, проблемы с хлебом не заканчиваются только на генетической части исходного растения. Если рассмотреть технологию приготовления хлеба, то окажется что этот важнейший продукт изначально делается весьма вредным.

Строение зерна

- 1,2,3 – плодовые оболочки;
- 4,5,6 – семенные оболочки;
- 7 – алейроновый слой;
- 8 – слои клеток плодовой оболочки пшеницы с поверхности;
- 9 – эндосперм;
- 10 – щиток;
- 11 – почечка;
- 12 – осевая часть зародыша;
- 13 – корешок;



Продольный разрез зерна пшеницы

Сегодня при производстве муки первого и высшего сортов из зерна при размоле удаляют все самые ценные его части: зародыш, алейроновый слой, оболочки. Остается эндосперм – центральная часть зерна, богатая легко усваиваемыми «быстрыми» углеводами⁷.

С удалением оболочек из зерна пропадает клетчатка – пищевые волокна, используемые Мозгом для очищения организма от шлаков и ядовитых продуктов распада, а ведь клетчатка (сложные углеводы - полисахариды) считается основной "пищей" для кишечных бактерий (микрофлоры кишечника), от жизнедеятельности которых напрямую зависит состояние нашего здоровья и работа иммунной системы.

Удаляя цветочную оболочку и зерновой зародыш, который обладает обширными лечебными свойствами, мы "очищаем" пищу от витаминов группы «В» и самого мощного антиоксиданта, "витамина молодости" – витамина «Е», ненасыщенных жирных кислот – питания для мозга и центральной нервной системы. Недостаток в организме витамина «Е» вызывает серьезные нарушения обмена веществ и бесплодие.

⁷ Быстрые или простые углеводы - это соединения, которые состоят из одной или двух молекул моносахаридов. Простые углеводы делятся на две группы: Моносахариды (глюкоза, фруктоза, галактоза); Дисахариды (сахароза, лактоза, мальтоза).

Дефицит железа и цинка приводит ко многим тяжелым необратимым заболеваниям: анемии, бесплодию, ухудшению зрения и памяти, злокачественным образованиям и т. д. Мы же выбрасываем всё это в виде отрубей, обозвав их для успокоения совести "балластными веществами". Отруби выводят органическую грязь – излишки ферментов желудочного сока, желчные кислоты, билирубин, холестерин. Отруби помогают нормализовать кишечную флору – адсорбируют патогенные микроорганизмы, оставляя в покое кишечную палочку, нормализуют перистальтику кишечника.

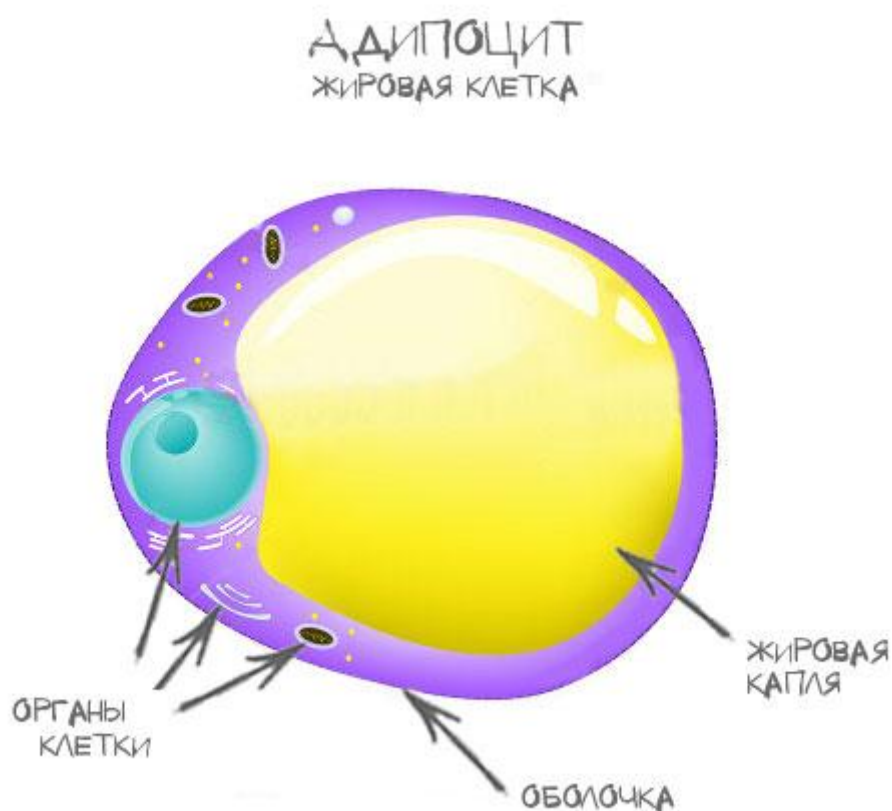
Вместе с алейроновым слоем из муки удаляется тонкая прослойка живых клеток, богатых аминокислотами, необходимыми для синтеза белков и гормонов.

К моменту созревания зерна крахмалистый слой (эндосперм) уже не содержит живых клеток – именно его мы употребляем в пищу в виде очищенной белой муки высших сортов. Удивительно, но человек оставляет для питания из всего разнообразия, заложенного природой в зерно (для его же здоровья), лишь самое вредное и бесполезное – очищенный от всего живого крахмал – наиболее легкоусвояемые углеводы, коих в питании современного человека и без того переизбыток.

Вместо целебных частей зерна в муку добавляют всевозможные пищевые добавки, химическим путём созданные заменители. Рафинированная мука является слизеобразующим продуктом, который комом ложится на дно желудка и зашлаковывает наш организм, приводя к многочисленным болезням и ожирению. Рафинирование – процесс дорогостоящий, затратный, при этом убивающий живую силу зерна. А ведь именно из такой муки выпекается хлеб и большинство хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, которые составляют основной рацион питания населения. Питание такими рафинированными продуктами, естественно, вызывает в организме постоянно увеличивающийся дефицит необходимых организму веществ. Кроме этого, в организм человека ежедневно попадает определённое количество вредных веществ с пищей, водой, пищевыми добавками, лекарственными препаратами и т. д. Все эти вредные вещества, если их вовремя не удалить (а они имеют коварное свойство накапливаться), наносят непоправимый вред организму, нарушая все важнейшие функции организма человека и работу его систем.

Рассмотрим ещё один аспект. Весьма широко известен факт того, что располнеть на мучном питании очень просто. Хорошо это или

плохо? Для ответа вспомним о том, что жировые ткани – это изолятор энергии. Если клетки — это своего рода колебательный контур, усилитель энергопотока Человека, который представляет собой совокупность тех потоков материй, которые генерируются Мозгом (Сущностью) для своих целей и нужд, то жировая ткань при её избытке сдавливает ткани, гася вибрацию клеток (внося дополнительный гравитационный потенциал) и пережимая кровеносные сосуды и нервные ткани, вызывая соответствующие отклонения в функционировании тканей. Теперь вспомним, что эбры проводили эксперименты, направленные на повышение октав Мозга ряда генотипов. При этом нужно было оставить Человека в состоянии вещного применения, чего, наряду с прочим, можно было достичь путём перевода энергетического запаса, доступного Человеку из актива в пассив, то есть в запас. А если учесть навязанный образ жизни, интересы и мировоззрение Человека, то получившийся запас было тратить попросту некуда. Так причём здесь мучное?



А притом, что современный хлеб делают из рафинированной муки (не считая прочей пакости), содержащей практически одни быстрые углеводы, которые могут использоваться организмом в ограниченном объёме, а излишки расцениваются Мозгом как токсины (балласт) и откладываются в межклеточном пространстве и в адипоцитах (жировых

клетках) в связанном состоянии. А ведь весьма широко распространена информация о том, что углеводы «просто» переходят в жиры и могут использоваться в дальнейшем. Это один из примеров искажения понимания, приводящего (целенаправленно!) к сбоям в работе организма. Описанные процессы приводят к разбуханию адипоцитов, росту жировой ткани в объёме и отёкам в межклеточном пространстве, где также складываются токсины, которые не подлежат немедленному выводу по тем или иным причинам. Таким образом, получился Человек с подавленным потенциалом, морфологически изменённой жировой тканью, напичканной веществами, непригодными к использованию, то есть неспособностью полноценного использования даже имеющегося запасённого потенциала. Всё это наряду с валом токсинов, образующихся по другим причинам.

Кстати говоря, наряду с рекомендациями диетологов отказаться от мучного даётся рекомендация отказаться и от риса тоже по той же самой причине – рис, идущий на продажу, очищается, при этом теряя свою оболочку, содержащую витамины и минералы. Остаётся часть богатая быстрыми углеводами.

Помимо рафинированной муки существует ещё одна опасность – термофильные дрожжи.

Хлебопекарные дрожжи (сахаромицеты), которые используются сегодня в хлебопечении, в природе не встречаются, они являются более стойкими, чем тканевые клетки: не разрушаются ни в процессе выпекания (часть из них выживает и впоследствии прекрасно размножается даже при температуре 43-44 градуса, что значительно выше нормальной температуры тела), ни слюной, ни прочими жидкостями в организме человека.

Производство пекарских дрожжей основано на размножении их в жидких питательных средах, приготовляемых из мелассы (отходов от производства сахара). Технология чудовищная, антиприродная. Мелассу разбавляют водой, обрабатывают хлорной известью, подкисляют серной кислотой и т.д. Странные методы, надо признать, используются для приготовления пищевого продукта, к тому же, если учесть, что в природе существуют естественные дрожжи, хмелевые, например, солод и т.д.

Сахаромицеты размножаются и начинают войну с организмом путём выделения ядовитых веществ малого молекулярного веса (токсины), что воздействует на плазменные мембраны, увеличивая их проницаемость для патогенных микроорганизмов и вирусов.

Угнетается нормальная микрофлора (при которой способны вырабатываться и усваиваться витамины (в том числе и группы В), незаменимые аминокислоты, микроэлементы (в том числе кальций)). В результате нарушается деятельность пищеварения: начинают страдать и не правильно работать желудок, поджелудочная железа, желчный пузырь, печень, кишечник.

Человеческий желудок изнутри имеет слизистую оболочку, устойчивую к воздействию кислоты, но при употреблении дрожжевого хлеба и других дрожжевых и кислотообразующих продуктов, он не может долго этому противостоять, что может привести к появлению ожога. А ожог приводит к образованию язв.

Злоупотребление продуктами на основе термофильных дрожжей приводит к образованию сначала песка, а потом и камней в поджелудочной железе, желчном пузыре, печени, развитию запоров и опухолей. В кишечнике начинают преобладать процессы гниения, размножается патогенная микрофлора (которая потом попадает в кровь), замедляется вывод токсических масс из организма. Искривляются обменные процессы в организме (вплоть до клеточного уровня). Меняется биохимия крови. В кровяной плазме образуется тина и микротромбы, замедляется движение крови. Все это перегружает лимфатическую систему. Негативное воздействие оказывается даже на нервную ткань, в ней происходят всевозможные дистрофические изменения.

«Безобидные» термофильные дрожжи также приводят к нарушению кислотно-щелочного баланса в организме: ацидозу. В результате этого накапливаются усталость, раздражительность, появляются быстрое физическое и умственное утомление, тошнота, серый налёт на языке, горечь во рту, гастрит, темные круги под глазами, болевые ощущения в мышцах (теряется их эластичность). Организм, борясь с ацидозом, пытается восстановить кислотно-щелочное равновесие за счет своих внутренних щелочных резервов, усиленно растрачивая калий, кальций, натрий, магний, железо (извлекая их из костей скелета), что приводит к болезненной хрупкости костей и остеопорозу.

При дрожжевом брожении в организме появляются даже анатомические нарушения. Диафрагма не достигает нужного объёма колебательных движений (в норме она поднимается до 4-го и 5-го межрёберья, воздействуя на сердце, легкие, желудок, печень и поджелудочную железу), занимает вынужденную позицию, сердце

располагается горизонтально, нижние доли лёгких сдавливаются, все органы пищеварения зажимаются раздутым газами, деформированным кишечником. Часто даже желчный пузырь покидает своё законное место и меняет форму. В норме колебательные движения диафрагмы способствуют притягиванию крови из конечностей и головы в легкие. При угнетении деятельности диафрагмы этот процесс должным образом не происходит. Всё это вместе приводит к нарастанию застойных явлений в голове, малом тазе и нижних конечностях, а в итоге – к варикозному расширению вен, тромбообразованию, трофическим язвам и к дальнейшему снижению иммунитета.

Любопытный факт - используемый ныне термофильный продукт появился относительно недавно – его созданием занимались немецкие ученые-биологи в годы второй мировой войны. Занимавшиеся изучением этого вопроса современные учёные обнаружили в Ленинской библиотеке источники из Германии времён Третьего Рейха, где было прямо сказано, что эти дрожжи выращивались на человеческих костях, и если русские не погибнут в войне, то их ждёт гибель от дрожжей. Материал был настолько шокирующим, что доступ к нему закрыли и документы засекретили.

Достоин внимания опыт французского ученого Этьена Вольфа. Он в течение 37 месяцев культивировал злокачественную опухоль желудка в пробирке с раствором, в котором находился экстракт ферментирующих дрожжей. В это же время в течение 16 месяцев культивировалась в таких же условиях, вне связи с живой тканью, опухоль кишечника. В результате эксперимента выяснилось, что в таком растворе размер опухоли удваивался и утраивался в течение одной недели. Но как только из раствора удалялся экстракт, опухоль погибала. Отсюда был сделан вывод, что в экстракте дрожжей содержится вещество, стимулирующее рост раковых опухолей.