



ЗНАКОМСТВО С ФЕРМЕНТАМИ

Что такое ферменты?

Ферменты — продукты жизнедеятельности одноклеточных организмов. Я разделяю их на два противоположных класса, к которым относятся ферменты растительного и животного происхождения.

Ферменты животного происхождения образуются, как правило, в результате использования дрожжевых бактерий, а также бактерий молочных палочек. Дрожжевые бактерии извлекают из кишечника растительных животных, например овцы, козы, коровы, зебры, сайгака, оленя, дикого кабана, лося, изюбра.

Дрожжевые бактерии могут перерабатывать растительные белки растений. Например, всем известные обычные дрожжи хорошо перерабатывают белки пшеницы и некоторых других злаковых растений, а дрожжи из кишечника кабана — белки желудей, каштанов и кукурузы. Полезный для человека хлеб из кукурузы без кабаньих дрожжей приготовить невозможно.

Ферменты на молочных бактериях издревле применялись с лечебными целями. Так, например, коровье молоко под воздействием молочнокислых бактерий преобразуется в творожную жидкостную массу с сывороткой. Все сывороточные бактерии при употреблении их внутрь должны благотворно влиять на наш организм. Однако сыворотка, которая сейчас образуется из молока, наоборот, вредна. Почему? Изучая сыворотку, я понял: это происходит из-за того, что



животные получают неполноценную пищу (едят одну и ту же траву). В итоге молоко, а затем и сыворотка теряют ценные лечебные свойства.

Я решил восстановить целебные свойства сыворотки и стал разводить молочно-сывороточные бактерии в среде, где присутствуют лекарственные растения.

Если мы возьмем молочную сыворотку и добавим в нее сахар и траву, например чистотел (чистотел — сильно ядовитое растение), то получим среду, где присутствуют ядовитые алкалоиды. В этих условиях способны выживать только сильные бактерии, к которым относятся молочные бактерии из сыворотки козьего молока. Замечено, что козы съедают траву чистотела с большим аппетитом.

Итак, молочные бактерии, выведенные в неблагоприятной для слабых бактерий среде, становятся весьма целебными.

Чистим тело чистотелом

В домашних условиях полезные ферменты на молочных бактериях может приготовить каждый. Вот один из возможных рецептов.

Берем 3 л молочной сыворотки, сахар для закисания, стакан сухой или свежей нарезанной травы чистотела. Траву помещаем в марлевый мешочек и с помощью грузила (кашечка) погружаем ее на дно банки. Если молочная сыворотка при створаживании кислого молока перегреется, молочные бактерии погибнут; в этом случае в полученную молочную сыворотку следует добавить немного (около 1 ч. ложки) сметаны. В сметане всегда содержатся здоровые молочные бактерии. Лучше брать сметану из козьего молока. Затем собранный бульон следует хранить в теплом затененном месте. Банка покрывается несколькими слоями марли, чтобы не заводились винные мошки.



В течение двух недель формируются весьма сильные молочнокислые бактерии. Продукты их деятельности обладают способностью обновлять и очищать поверхности, на которые они попадают.

Название «чистотел» означает «растение, способное очищать тело», точнее его поверхности. Важно, что имеются в виду все поверхности, включая глазные, носоглоточные, ушные, легочные, внутренние поверхности всего желудочно-кишечного тракта.

Мой опыт применения ферментов чистотела для лечения кожных заболеваний, а также недугов, связанных с повреждениями поверхностей различных органов, доказывает исключительную ценность этого препарата.

Употребление в течение 1–2 недель ферментов чистотела внутрь по $\frac{1}{2}$ стакана за полчаса до еды позволяет полностью восстановить эпителиальные поверхности как желудка, так и всего кишечника.

Замечено также, что от эпителиальных волосков кишечника отторгаются все тяжелые металлы (например, свинец, ртуть, таллий, висмут). Часть металлов из числа радионуклидов образует с желудочными соками нерастворимые комплексы, которые застревают в эпителиальных волосках и легко отторгаются с помощью ферментов чистотела.

Отмеченная особенность чрезвычайно важна для жителей Украины и Белоруссии, испытавших на себе воздействие радиации. Зная о том, что радионуклиды образуют нерастворимые комплексы с желудочными соками, можно защитить организм путем стимуляции желудочных соков.

Для этой цели можно использовать и местный чистотел. Ведь молочнокислая бактерия очень чувствительна к радионуклидам. Если в ее плазму попадает



радионуклид, то эта клетка быстро гибнет. Сама по себе ферментная среда нерадиационная и, как правило, после высушивания ее уровень радионуклидов на несколько порядков (как минимум на порядок) ниже, чем уровень фоновой радиации применяемой молочной сыворотки или травы чистотела. Конечно, трава чистотела, которая растет на нашей территории, обладает определенным уровнем радиации, но этот уровень не намного выше, чем уровень радиации употребляемых нами продуктов питания.

В частности, в хлебе, который достаточно сильно заражен, содержатся радионуклиды, но нас этот уровень не особенно беспокоит, так как он относительно мал и не способен нанести большой вред человеку. Уровень радиации травы чистотела не намного выше уровня радиации хлеба, тем более что для лечения мы используем не само растение, а продукты его брожения — ферменты, которые уже достаточно очищены молочными бактериями. Лучше всего брать стебель и листья. Корни использовать нежелательно из-за того, что в них уровень радиации гораздо выше.

Подобными свойствами обладают и многие другие ферменты.

В частности, ферменты, которые образуются в результате молочнокислого брожения плодов каштана, очень хорошо выводят радионуклиды из организма. Плоды каштана давно употреблялись для приготовления целебных сортов пива. Например, в «Королевское пиво» добавляли плоды каштана конского.

Лечимся «пивом»

Следует заметить, что плоды каштана, вызревающие на украинской земле, имеют повышенный фон радиации гамма-квантов, но он все же не выше фона мно-



гих продуктов питания, которые мы употребляем. Так что, в принципе, уровень радиации плодов каштана конского можно считать вполне допустимым, тем более что жидкостный бродильный продукт образуется с намного меньшим уровнем радиации (так же, как и в случае использования чистотела).

Фермент каштана приготовить проще — плоды каштана менее ядовиты. Поэтому использовать молочную сыворотку не обязательно. Фермент можно готовить на обычной воде, даже не кипяченой.

Для приготовления лечебного кваса («пива») берут 3 л колодезной (можно водопроводной) воды. Бросают в банку 30–40 разрезанных пополам плодов каштана (можно не очищать их от кожуры). После этого добавляют в банку стакан сахара и (для закваски) $\frac{1}{2}$ стакана молочной сыворотки или 1 ч. ложку сметаны (можно применять также и кабаньи дрожжи — около 1 г). Квас держат в теплом помещении (около 25–35 °С) не менее 2 недель, в результате чего образуется очень приятный на вкус напиток. Употребляя его от $\frac{1}{2}$ стакана до стакана за 20–30 минут до еды, можно вывести из организма наибольшую часть радионуклидов или тяжелых металлов. Пить квас можно и в большем количестве.

Если вы выпьете стакан кваса, то сразу же в эту банку нужно добавить стакан воды из-под крана и 1–2 ст. ложки сахара. На следующий день квас восстановится в том же объеме. Без добавления плодов каштана квас можно пить в течение 2–3 месяцев.

Квас из каштанов укрепляет организм, делая его невосприимчивым ко многим заболеваниям.

Усиливается эндокринная система, что важно при профилактике гриппа. Квас увеличивает содержание в организме кальция и меди. Заметно повышается количество кобальта, которое при повышенном радиацион-



ном фоне значительно уменьшается. Способствует этот напиток и увеличению содержания йода в организме.

Квас из плодов каштана по вкусу напоминает пиво с легкой горчинкой. Он даже пенится, как пиво.

Впоследствии можно съесть плоды, хотя они будут еще горькими. По мере ослабления вкуса кваса можно добавлять плоды каштана. Используют и некоторые ароматические растения, такие как тмин, хмель, укроп, листья черной смородины, перец, кориандр, сосновую хвою.

Приготовленный из плодов фермент можно рекомендовать не только взрослым, но и детям до 10 лет.

На заметку будущим мамам

Детям грудного возраста лучше употреблять материнскую молочную сыворотку без добавления лекарственных растений.

В любом случае, надо советоваться с лечащим врачом, но опыт народной медицины доказывает, что сыворотка из материнского молока годится не только для кормления грудничков, но и для закапывания в глазки ребенка (если они загноились) или в носик, если он заложен. Ведь материнское молоко обладает удивительными бактерицидными свойствами, благодаря которым и наступает оздоровление.

Кормящая мать должна давать большое количество молока. С этой целью издревле применялось растение под названием молокогонник (тысячелистник). Тысячелистник применяют в виде чая или кваса.

Квас готовят по той же методике, что и квас из каштанов. Берут 2 стакана тысячелистника и размещают его в марлевом мешочке с грузилом (см. выше рецепт фермента чистотела). В качестве закваски используют материнское



молоко, хотя можно применять и сметану из коровьего молока. Квас из тысячелистника образуется в течение не менее 2 недель. Будущая мама может пить его по $\frac{1}{2}$ стакана за 20–30 минут до еды.

С той же целью употребляют чай тысячелистника. Аналогичными свойствами обладают многие горечесодержащие растения, например акация, девясил, аир, софора японская, кора осины, верба (цветы), рожь, одуванчик. Необходимо дозировать эти растения при заваривании чаев: горечь должна присутствовать, но не в слишком большом количестве. Пусть чай будет горьковатым, но в то же время вкусным. Так, в обычный чай (например, индийский или грузинский) на стакан воды добавляют всего $\frac{1}{2}$ г полыни, примерно столько же аира, девясила и других горечесодержащих растений.

Поможем сердцу и сосудам

Фермент чистотела можно применять и здоровому, и больному человеку. Квас из каштана тоже можно употреблять почти всем. А для тех, кто болен сердечно-сосудистыми заболеваниями, в том числе гипертонией, мной разработан комплекс ферментов, полученных на основе брожения молочных бактерий.

Например, при сердечно-сосудистых заболеваниях показаны ферменты, полученные на основе молочной сыворотки или без нее путем применения адониса, строфанта, серого желтушника (свирепы), наперстянки, ландыша, винограда, шалфея и других лекарственных растений. Можно воспользоваться следующим рецептом.

На 3 л молочной сыворотки берут $\frac{1}{2}$ стакана растения, добавляют стакан сахара и 1 ч. ложку сметаны. Растение



помещают в марлевый мешочек с грузилом и опускают на дно банки, а банку ставят в теплое место для брожения. Через 2 недели (не раньше) образовавшийся квас пьют за 10–20 минут до еды по $\frac{1}{2}$ стакана 1–2 раза в день в течение месяца. Каждый раз отпитый квас дополняется сывоткой или водой и соответствующим количеством сахара. На другой день квас опять готов для употребления.

Молочнокислые бактерии при бродильном процессе перерабатывают растения таким образом, что полностью исчезают не только алкалоиды, но и гликозиды, поэтому квас содержит набор аминокислот, обладающих необычайно целительными свойствами. Эти аминокислоты, с одной стороны, значительно стимулируют выделение инсулина поджелудочной железой, а с другой — заставляют кору надпочечников усиленно выделять гормоны — адреналин, преднизолон, гидрокортизон, норадреналин.

Кислые аминокислоты способствуют растворению гидроксилата (Ca₃PO₄OH) — минерала, накапливающегося в сосудах крови и лимфы. Поэтому перечисленные ферменты омолаживают не только сосуды, освобождая их от вредных солей, но и весь организм, намного продлевая его жизнь.

Особенно ценен фермент, приготовленный на основе адониса (стародубки). Этот препарат широко применяется как для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, так и для омоложения организма благодаря растворению сосудистых солей. Фермент пьют обычно без нормы вместо воды в любое время дня и ночи. Он очень приятен на вкус, после применения его чувствуются свежесть, бодрость; он обладает сильными мочегонными свойствами, что весьма полезно при гипертонии и почечных камнях.

Из перечисленных выше растений готовят как ферменты, так и чай. Если используются неядовитые



растения, то можно обойтись и без применения молочной сыворотки, но для заквасок всегда необходимо применять сметану (лучше козью).

Ферменты нужны всем!

Безусловно, значение ферментов не ограничивается примерами, приведенными выше. Без преувеличения можно сказать, что эти препараты полезны абсолютно всем. Так, для улучшения работы печени применяют азотсодержащие растения (горох, бобы, фасоль, сою, чечевицу, клевер, люпин, донник и многие другие растения). Из них готовят ферменты или дрожжевое тесто, из которого можно выпекать булочки.