

«Это утверждение, не имеющее под собой никакого научного основания, но имеющее какую-то цель – очередная "утка"!» – первое, что пришлось услышать от С.В. Равдоник, петербургского медика высокой квалификации, занимающегося проблемами иммунитета и процессов старения, – чтобы увидеть это, достаточно открыть учебник биологии для 4 класса, раздел о размножении клеток. Дрожжи никак не могут расти на костях, тем более, мертвых. Кости на 99% состоят из кальция. Это минерал, химический элемент таблицы Менделеева. А дрожжевые грибки – биологически живые белковые тела, хоть и крохотные, живые клетки, и размножаются как все живое – самовоспроизведением. Это доказали ученые еще в начале 18 в. Ну, а в 19 в. был открыт механизм деления клетки, принцип которого – "каждая клетка от клетки"... Штаммы дрожжевых грибков, полученные из зерновых злаков, хранятся в Санкт-Петербурге в институте микробиологии им.Пастера, в закрытой лаборатории, здесь они и размножаются. Отсюда и поступают в хлебопекарное производство во все хлебобулочные комбинаты».

Критически оценил статью отца Митрофана и член правления Общества православных врачей Санкт-Петербурга, врач высшей категории Н.Ф. Жарков, хорошо знакомый с православными специалистами в области производства дрожжей и хлебопечения: «Статья очень коварная, стоящая в очереди подобных, направленных на подрыв авторитета Церкви. Буквально по каждому пункту ее можно оспорить... **Дрожжи на костях – это блеф!**»

Но чем же питаются дрожжевые грибки, штаммы которых используются для приготовления хлебопекарных дрожжей, участвующих в получении хлебопродуктов? Может быть, все-таки, чем-то скверным?

Обратимся к материалам государственного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности России (ГосНИИХП). Сайт gosnii.hr.ru встречает нас словами: «Для хозяйки души наши дрожжи хороши!» И в разделе «дрожжевые закваски» для пшеничной муки описывает всю работу чистой, трудолюбивой и полезной микробной дрожжевой грибкой (сахаромицетом) по созданию хлебопекарных дрожжей.

Мы видим, как в процессе размножения, питающаяся на всех этапах роста мелассой (продукт сахарной промышленности, но отнюдь, не кости!) клетка дрожжевого грибка дает несколько тонн продукта (дрожжей). Их фасуют и хранят в холодном месте. Размножившаяся и как бы уснувшая на дрожжах в холоде дрожжевая клетка «просыпается» и будет «работать», оказавшись в теплом, сыром месте, в муке, смешанной с водой, создавая, путем брожения, кислоту – закваску. Домашние хлебопекарные дрожжи из пшеницы, проса, овса, ячменя; винные дрожжи – из винограда; спиртовые – из сахарной свеклы, хмель – делают ту же работу, что и готовые дрожжи – создают путем брожения кислоту, закваску. А хлеб на Руси был исконно кислым, кислым, в отличие от древнеиудейских опресноков. Слово «хлеб», пришедшее из греческого – «артос» – означает «поднявшийся вверх». **Еще сказал: чему подобно Царствие Божие? Оно подобно закваске, которую женщина, взяв, положила в три меры муки, доколе не вскисло все** (Лк. 13, 20-21)

Но автор, призывающий нас отречься от хлеба и причастия, делится и своими соображениями о процессе брожения. Не заметив того, что живая клетка дрожжей, попав в печь, а просфоры пекутся 15–20 мин, прекратила свое существование и процесс брожения закончился, он вопиет: «Брожение вредно для организма человека!» «Дрожжами это свойство (брожение) передается в кровь, и кровь начинает не циркулировать, а бродить. Образующийся при этом сивушный газ поступает в первую очередь в мозг, нарушая его функции. Резко ухудшается память и способность к логическому мышлению...»

Безграничный полет фантазии автора переносит нас к картинам раковых опухолей, потери иммунитета и способности регенерации органов. В конце концов, назвав творение Божие – человека – «самогонным аппаратом», автор указывает на развивающуюся у ядущих хлеб и причащающихся людей алкогольную зависимость и постоянную потребность повышения дозы!

Что же предлагает автор, много печалющийся об алкогольной зависимости причащающихся людей, вместо традиционных хлебопекарных дрожжей. Дрожжи! Но только не из зерна, а из хмеля. Вот, что говорит об этом растении «Толковый словарь живого великорусского языка» Владимира Даля: «Хмель – повойное растение, коего цветень, содержащийся в шишках, идет в пьяные напитки... Хмель – состояние опьянелого... хмельники – темные силы, являющиеся с перепоем, в запойном бреду; хмельть – становиться пьяным; опохмельиться – пить после пьянства; хмельть пиво, брагу, мед – веселить, подвеселять – добавлять хмель».

В хмеле есть вещество лупулин, способствующее превращению сахара в спирт. Изюм, также предложенный для заквашивания просфор, являясь сушеной ягодой винограда, часто использовался для приготовления вина.

Нужно сказать, что русские от начала своего и веками не имели особой склонности к хмельным напиткам. Брага и квас долго были безалкогольными, сделанными на одних дрожжах. Для приготовления их, как и хлеба, использовались солодовые дрожжи, делались они из солода – пророщенного в тепле и влаге хлебного зерна, дающего при этом сладость, сахар, которым и питается родившийся в этих условиях дрожжевой грибок.

Сокрушается автор – противник дрожжей и добавлением в тесто для просфор соли, указывая, что «подсаливание запрещено». Он приводит слова из иерейского служебника: «Вещь тайны Тела Господа нашего Иисуса Христа, есть хлеб из пшеничной муки, водою простою смешанный и добре испеченный, квасный, непресоленный, свежий и чистый». Но слово «непресоленный» в переводе с древнерусского языка означает – непересоленный, т.е. подсоленный в меру.

Хлеб всегда готовился на Руси с солью. «Хлеб за солью не ходит», – говорили русские люди. Пожелание «Хлеб да соль!» у русского народа – символ дружбы, милости, гостеприимства, совета да любви.

Противники квасного хлеба и ранее предлагали заменить его пресным, приводя как довод слова Библии, где дается «**прямое указание евреям**», покинувшим Египет: *Ничего квасного не ешьте, во всяком местопребывании вашем ешьте пресный хлеб* (Исх. 12,20). Тогда людей пугали не плесенью, а якобы чудовищной живучестью дрожжевых грибков – сахаромицетов, причисляя их к термофилам, которые живут при высоких температурах окружающей среды (до 70°C). На самом деле дрожжевые грибки термофилами не являются. Кроме того, температура в печи достигает 300°C. Отсюда еще раз понятно, что при выпечке погибают любые живые клетки.

Тем не менее, любители пресного предлагали альтернативой дрожжевому хлебу **неведомое ранее русскому человеку** производство – пресные лепешки на газированной воде...

Святой преподобный Симеон Солунский, древнехристианский подвижник, так рассуждает о квасном хлебе: *Хлеб квасный есть как бы хлеб, одушевленный чрез квас и истинно совершенный. Он показывает, что Слово Божие совершенно: нас ради восприяло плоть нашу; Оно плоть бысть, не изменив своего естества, и словесную и умную душу восприяло человечество; было и совершенным Богом, и совершенным человеком, да и меня воссоздаждет всего». В просфоре, как и во всяком хлебе, находятся три вещи, то есть, мука, вода и соль, вместе смешанные и испеченные огнем. Преподобный в том же месте говорит: «В хлебе квасном бывает потому три вещества, потому что душа наша трехчастна, и в честь Троицы. Мука с квасом означает душу, вода – крещение, а соль знаменует ум и учение Слова, Которое сказало ученикам: **вы есть соль земли**. Хлеб же, испеченный огнем, показывает, что Бог весь соединился с нами, и подает нам Свою помощь и содействие, а особенно то, что Он весь соединился со всем нашим естеством.* («Новая скрижаль или объяснение о Церкви, Литургии и всех службах и утварях церковных», 1803г.СПб).



В «Послании митрополита Никифора к Муромскому князю Ярославу» [«История Русской Церкви Макария (Булгакова) митрополита Московского, М., Изд. Спасо-Преображенского Валаамского монастыря, 1995г., т.2, стр. 567] **против ересей** сказано: **Ведай, ... яко хлеб есть совершен: есть бо мука аки тело, а квас аки душа, а соль аки ум. Вода же аки дух живот.**

В дореволюционном издании того же труда митрополита Макария (Булгакова) содержится Послание митрополита Московского Иоанна I «**Против латин и опресноков**», где перечисляется все, входящие в состав нашего литургического хлеба вещи: **мука, закваска, вода, соль...**

В «Библейской энциклопедии» (М., 1891г.) о ветхозаветных хлебах предложения говорится: «Хлебы были не квасные, а пресные...» По этому поводу Святой Кирилл Иерусалимский в «Поучениях огласительных и тайноводственных» замечает: **Были и в Ветхом Завете хлебы предложения: но оные, как относились к Ветхому Завету, отменены.**

Не изменится ли канонический состав просфоры, если мы добавим в нее «пьяную траву» и уберем из нее соль, сделав подобие **древнеиудейских опресноков**? Не предлагает ли нам почтенный игумен **перейти на кошерный хлеб и ветхозаветные опресноки**?

Люди, доверившиеся новым слухам, оставляют себя и без хлеба, и без причастия. Остается только задуматься, **с какой целью** вся эта псевдонаучная и кощунственная информация упорно и настойчиво распространяется в среде православных? «Откуда же взялась эта напасть на наши головы и души?»

Исследуй конец всякого поступка прежде его начала

(Преподобный Нил Синайский)

Среди определенной части духовенства существует ошибочное мнение о том, что в определенный момент времени в обмен на возможность жить, иметь работу, получать продукты и другие материальные блага от христиан требуют явного отречения от Христа. В частности, об этом заявил митрополит Смоленский и Калининградский Кирилл, отвечая на вопросы в прямом эфире телекомпании «Союз» 17.02.05г.

Из Священного Писания и святоотеческих творений хорошо известно, что пришествие предтечи антихриста и самого **сына погибели** будет сопровождаться великими прельщениями, а сам антихрист будет выдавать себя за Христа. При этом каждый должен помнить слова духоносного старца Паисия Святогорца: «Явного отрицания от качеств христианина никто не потребует, иначе все было бы ясно и не существовало бы опасности, что удастся **прельстить, если возможно, и избранных** (Мф. 24,24; Мк. 13,22). Необходимо также помнить слова святого Андрея Кесарийского: **Предтеча отступника-лжехриста волшебством и обманом будет совершать все к обольщению людей, чтобы антихриста считали за Бога... и постарается наложить у всех начертание пагубного имени отступника и обольстителя...**

Братия и сестры!

В число приложений к этому номеру включено новое заявление с протестом против введения в РФ всемирных паспортов с личными кодами международного стандарта, биометрическими характеристиками владельца и микрочипами для автоматической идентификации граждан.

Фактически это метка раба «нового Мирового порядка» или заключенного всемирного электронного концлагеря, которая обладает всеми функциями апокалиптического начертания и наносится пока на документ, а в дальнейшем обязательно будет нанесена на тело. Давая согласие на принятие этого документа своей личной подписью, человек соучаствует в построении царства антихриста и признает над собой власть оккультного Мирового правительства.

Убедительная просьба отправить это заявление во все указанные инстанции. Необходимо ксерокопировать это заявление и передавать всем, кому дорога судьба нашего Отечества и собственная богоданная свобода.



*Время страха, время разобщенья,
Разрушенья сути и основ,
Плоти власть и ужас обращенья
В духов тьмы из Божьих сынов.*

*Разомкнулись мрачной бездны щели,
Прорастает зло и вглубь, и вишьрь –
Время лжи, порока, обольщенья,
Время убиения души.*

*Холод, темнота, теней скольженье,
Немота в уме и в языке.
Мечется слепое отраженье
С номерком на лбу и на руке.*



Лариса Кудряшова

*Под ногами – непрочная почва, -
Жить на свете трудней и трудней.
Голубь белый, небесная почта
Постучался в окошко ко мне.*

*Этот ласковый зов голубиный,
Словно радостный знак свысока,
А еще под окошком рябина,
И по небу плывут облака.*

*Слышу колокол, гулкий и мерный,
И уходят кручина и грусть.
Ах как верится, Бог милосердный
Не оставит убогую Русь!*

В газете есть цитаты из Священного Писания, поэтому просим не использовать ее в хозяйственных нуждах. Подарите ее другим людям. Учредитель и издатель – Международное Движение «За право жить без ИНН, личных кодов и микрочипов».

Главный редактор – Валерий Павлович Филимонов.
Редактор – Владимир Михайлович Ильин.

E-mail: iym-ivm@bk.ru
ipatov@front.ru
pugacheva@nwgsm.ru

Наш сайт в Интернете: www.notinn.ru

Тираж 998 экз.

Приглашаем к сотрудничеству православных авторов.

Редакция будет рада перепечаткам со ссылкой на наше издание.