**Живая Еда или Почему коровы хищники.**

***Зачем написана эта книга***

Автор этой книги, как и большинство советских людей, родился и вырос в семье с традиционными взглядами на питание. Детский сад с неизменным рационом – запеканки, каши, тушеные овощи, кипяченое молоко. Школьные завтраки и обеды с сосиской и котлетами. Студенческие чаепития с бутербродами и застолья с поглощением неимоверного количества алкоголя. К 30 годам сформировалось стандартное меню - яичница и бутерброды на завтрак, первое-второе-третье на обед и плотный ужин с бутылочкой пива. По выходным застолья со спиртным.

По-другому, наверно, и невозможно. Трудно представить себе ребенка, который бы не втянулся в тот способ питания, который существует вокруг него. Так идет адаптация, приспособление и образование ребенка – он повторяет то, что делают окружающие. Так же сформировались и мои пищевые предпочтения. Поэтому годам к 35 я уже знал, где находится моя печень – по утрам она давала о себе знать тяжестью. Мне казалось, что она слишком большая и ей тесно в подреберье. Иногда ноющие боли в сердце пугали меня. Раздражения на щеках и шее списывались на плохие лосьоны после бритья, но, со временем приобрели сезонный характер, и стало понятным, что это аллергия. Изжога, запоры, нерегулярность туалета начались еще со школы, поэтому воспринимались, как нечто естественное. Эти симптомы нарушений в пищеварительной системе списывались сначала на низкое качество школьных обедов, потом на студенческое питание, потом на ресторанно - гастрономические изыски.

И вот к 40 годам я подошел с весом 87 кг при росте 173. Зеркало демонстрировало круглые щеки, второй подбородок, живот, мешки под глазами по утрам. Неявно и явно обозначался вопрос – как же надо питаться, чтобы все эти прелести исчезли? Болезни близких мне людей, операции, количества поглощаемых ими лекарств, бессилие врачей – все это заставляет многих людей менять свои привычки в питании, чтобы найти какой-то оптимальный вариант. Я не был исключением. То я отказывался от кофе, то от чая, то от пива. Иногда думал, что лучше употреблять водку, чем вино. Иногда, что вино полезнее, чем пиво. Но с годами похмелье после принятия даже небольших доз алкоголя становилось всё ужаснее. Переедание во время застолий тяготило не меньше. И, самое главное, накапливалась неудовлетворенность от ощущения неправильности питания. Что-то надо было предпринимать.

Первое, что я попробовал изменить – режим питания. Начал питаться раздельно, не объедаться. Это уже было лучше, чем смешивать все подряд. Но заметных изменений в моем организме не произошло. Также ныла печень, частенько посещала изжога, раздражения на лице и т.д. Я понимал, что менять надо что-то кардинально.

Один из моих коллег боролся со своими болячками голоданием. В частности, он рассказал мне, что голодал 28 дней, пытаясь вылечить астму. Меня это заинтересовало. Я почитал о голодании и решил попробовать. Выбрал методику Поля Брэгга. Она мне понравилась отсутствием экстремальных чисток, клизм и прочего неестественного вмешательства в процессы организма. Брэгг рекомендовал начинать постепенно, с коротких голоданий. Так я и поступил - начал с голоданий один раз в неделю. День перед голоданием и день после http://www.lovesurfing.ru/raw

голодания – на растительной пище. Это было большим сдвигом в самочувствии и сбросе лишнего веса. Так я питался в течение 3-х месяцев, голодал по одному разу в неделю, сбросил 5 кг. Но был большой минус – в те дни между голоданиями я компенсировал все то, что недобирал в голодные дни. Привычка наедаться плотно и вкусно взялась за меня с новой силой. Я уже собрался идти на 10-дневное голодание, но помог случай.

Оказалось, что ищу правильное питание не я один. Моя соседка шла более жестким путем через чистки печени маслом и т.д. и т.п. и пришла к сыроедению. Она мне про это и рассказала, дала ссылку на сайт Изюма – syromonoed.com

В тот же вечер я прочитал всё, что было на сайте о ферментах и микрофлоре, и понял, что это и есть ОНО. В тот день я стал сыромоноедом. Смешное слово. До сих пор слова сыроед и сыромоноед ассоциируются у людей с чем-то диковинным, с какой-то странной диетой, с аскетическим самоограничением.

Одна из целей данной книги показать, что сыроедение – это не диета. Это питание, строго соответствующее устройству человеческой пищеварительной системы. Конечно, организм способен переваривать и мясо, и хлеб, и шоколад, и алкоголь. Но плата за это – болезни.

Но, об этом позже.

Вернемся к личному опыту.

Первые месяцы сыроедения были непростыми. Организм медленно отвыкал от вкусных рафинированных продуктов, от кофе и чая, от сала с хлебом, от яиц всмятку и салатов оливье. Вес уменьшался со скоростью 5 кг в месяц, пока не дошел до 67 кг при росте 173 см. Очищение организма шло стахановскими темпами, спазмы в печени и выведение оттуда чего-то пенисто-слизисто-неприятного, колики в прямой кишке, свидетельствующие о выходе сгустков и затвердений. Но эти ощущения носили позитивный характер – я видел своими глазами, как организм избавляется от всего ненужного. Параллельно с этим сон стал более глубоким, нормализовался режим дня. К шестому месяцу улетели еще 2 кг. Это был минимум – 65 кг. К 10 месяцу вес увеличился до 67.5 -68. Появилось много времени, т.к. отпали приготовление пищи, рестораны, кафе, застолья. Все это подтолкнуло меня узнать побольше о человеческом организме, и я засел за компьютер и начал поиск в интернете всего, что касается сыроедения. Огромное влияние на меня оказали книги Атерова, Шаталовой, Николаева. Все ссылки на эти книги вы найдете в приложении. Но самое основное понимание пришло после чтения работ академика Уголева. Его теория адекватного питания расставила все по местам и не оставила ни одного белого пятна на карте системы пищеварения. Все найденные мной материалы по исследованиям системы пищеварения легко вписывались в теорию Уголева. Убежденность в правильности выбранного способа питания только росла. Постепенно на сыроедение перешли брат, жена с дочкой, родители на 80%. Старший сын процентов на 70%, у него тусовочный возраст и «Макдональдс» для него – это пища богов.

Практиковать сыроедение начали и некоторые знакомые. В среде, где происходит мое постоянное общение и обмен информацией, образовалась группа единомышленников. Мы объединились для ведения проекта Живая Еда. Сейчас создан сайт livelymeal.ru Там работает форум, где люди могут делиться своим опытом, информацией о продуктах, задавать друг другу вопросы, поддерживать друг друга во время переходного периода. http://www.lovesurfing.ru/raw

В этой книге информация о сыроедении будет изложена более подробно, чем на сайте. Цель этой книги рассказать о питании, которое строго соответствует пищеварительной системе, т.е. о питании и о состоянии организма, при котором болезни и набор лишнего веса просто невозможны.

Я расскажу вам все, что я узнал об устройстве желудочно-кишечного тракта с точки зрения процессов, которые происходят в каждом отделе. Несмотря на то, что в медицинских институтах уже преподают основы теории адекватного питания и индуцированный аутолиз, большинство врачей ничего об этом не слышали. Также они недооценивают значение микрофлоры. Поэтому кроме разъяснительного текста в книге будут даны ссылки на статьи в Интернете, названия книг, названия организаций и фамилии ученых, сделавшие те или иные открытия с надеждой на то, что врачи заинтересуются способом питания, помогающим избавиться от многих недугов.

Первым делом давайте договоримся о терминах, которые будут использоваться в этой книге.

Адекватное питание – употребление пищи, соответствующей строению и физиологии пищеварительной системы. Смотрим в толковом словаре русского языка Ожегова, что такое «адекватное» - это вполне соответствующее, совпадающее. Т.е. пища должна вполне соответствовать устройству и возможностям всех отделов желудочно-кишечного тракта.

Для понимания термина «адекватность» можно рассмотреть аналогию с автомобилем.

Двигатель большинства современных легковых автомобилей, как правило, сконструирован для работы на одном виде топлива – бензин 95. Это значит, что система впрыска топлива, свечи зажигания, объем камер сгорания, выхлопная система рассчитаны только на этот вид топлива. Бензин 95 адекватен этому типу двигателей. Что происходит, если вы в него заливаете бензин 92? Автомобиль продолжает ездить, но: На свечах образуется нагар, система впрыска забивается, мощность падает из-за несоответствия объема камер сгорания выделяемой теплоте, появляется детонация, выхлопные газы становятся темного цвета. Как избавиться от всех этих побочных эффектов? Перейти на 95 бензин. И исчезнет нагар, и детонация, и выхлоп станет бесцветным. Т.е. бензин 95 адекватен двигателю, сконструированному для этого бензина. Также и наша пищеварительная система создана для определенного вида топлива.

Она должна соответствовать следующим условиям:

1.Содержать питательные вещества (белки, жиры, углеводы, минералы, витамины) в составе сложных природных структур, подлежащих расщеплению в нашей пищеварительной системе.

2.Быть вкусной и легко пережевываться в ротовой полости.

3.Самоперевариваться с минимальными затратами в желудке и тонком кишечнике. http://www.lovesurfing.ru/raw

4.Содержать все необходимые компоненты (пищевые волокна) для жизнедеятельности определенной части микрофлоры кишечника – тех полезных микробов, которые населяют его и выполняют необходимые для нашего организма функции.

Особенно обратите внимание на 1-й пункт. Ключевая фраза – в составе сложных природных структур. Вареная пища тоже содержит все полезные вещества, но они находятся в денатурированном состоянии, сложные структуры распались на простые, минералы разорвали свои связи, витамины разрушились, белки, жиры, углеводы приобрели новые формы. Денатурированное вещество – это вещество, ставшее ненатуральным, неприродным.

Для понимания работы системы пищеварения, необходимо объяснение еще одного важного процесса. Называется он индуцированный аутолиз. Наберитесь терпения и внимательно прочитайте, это важно!

Индуцированный аутолиз – это саморастворение пищи своими собственными ферментами в желудке под действием желудочной кислоты. Описание этого процесса сделал академик Уголев. Сейчас модно говорить автолиз, но я буду употреблять слово аутолиз (через букву У), как это делал Уголев, в знак моей глубокой признательности и уважения к этому человеку. Желудочный сок – это слабый раствор соляной кислоты. Соляная кислота содержит свободные ионы водорода – протоны. Они имеют удивительную проникающую и разрушительную способности. В каждой клетке представителей живой природы, как растительных, так и животных, в специальных камерах – лизосомах хранятся собственные энзимы. Как только представитель живой природы (растение или животное) становится чьей-то пищей, его ткани обрабатываются желудочным соком существа, чьей пищей он стал. Протоны, проникая в клетку, разрушают лизосомы (камеры с энзимами)\ и высвобождают энзимы, которые тут же начинают выполнять свою главную функцию – расщеплять все, что встретится на их пути. А их окружает тот материал, с которым они и поступили, т.е. пища. Таким образом, осуществляется аутолиз – саморастворение пищи. Заметьте, что организм при этом не тратит никаких сил на переваривание, все делает сама с собой поступившая пища. Человеку, или тому, кто ест, остается только впитать в себя из кишечника простые вещества, получившиеся в результате саморастворения сложных веществ. Ключевой момент – этот процесс может идти только в том случае, если пища содержит живые энзимы, не была термо или химически обработана, не нагревалась выше 40 градусов. Мы еще остановимся на этом процессе.

Энзимы – это белковые структуры. Объяснить их назначение в пищеварении можно с помощью аналогии. Это маленькие мобильные фабрики по разборке сложных веществ на простые. Например, белки разбираются на аминокислоты, углеводы на молекулы глюкозы, жиры – на жирные кислоты. Энзимы узкоспециализированы. Их работу легче понять с помощью строительной аналогии, т.к. основная функция энзимов в пищеварении – разбирать сложные структуры. Если бы здание демонтировали – одна бригада бы резала металл, другая разбирала бетонные изделия, третья – деревянные балки, окна, кровлю. Для каждой группы материалов есть своя бригада. Так и в организме – для каждого вещества есть свои энзимы. Фермент и энзим – эти два слова обозначают один и тот же объект. http://www.lovesurfing.ru/raw

Энзимы, адекватное питание и индуцированный аутолиз – основные понятия, которые надо усвоить перед прочтением этой книги.

Конечная же цель этой книги – показать, что сырые растительные продукты являются адекватным питанием для человеческой пищеварительной системы. Напомню, что мясные и термообработанные продукты тоже могут быть переварены и усвоены нашим организмом, но потребление их в большом количестве неизбежно приведет к болезням.

***Как устроено пищеварение или почему коровы хищники?***

Давайте рассмотрим нашу пищеварительную систему. Из своего опыта вы знаете, что первое, куда попадает пища – это рот. В ротовой полости пища измельчается, смачивается слюной и порциями по пищеводу отправляется в желудок. В желудке под действием желудочного сока начинается растворение сложных веществ, находящихся в пище. Сложные вещества должны превратиться в простые. Масса растворяющейся пищи порциями проталкивается в тонкую кишку. Часть пищи растворяется и всасывается в организм в желудке и тонкой кишке. Нерастворенные остатки пищи принято называть балластными. Они являются пищей для микроорганизмов, живущих как в тонком, так и в толстом кишечнике. Все, что не усвоилось организмом, все, что не переработали бактерии, а также продукты жизнедеятельности человеческого организма и микрофлоры – поступает в прямую кишку и покидает организм.

Конечно, это описание упрощено. Но в той или иной степени такой принцип пищеварения присущ всем млекопитающим. Чем же отличаются системы хищника и травоядного? Если у них все так же устроено–то в чем разница? А разница в деталях. И сейчас я вам покажу, что коровы на самом деле - самые настоящие хищники, а львы – травоядные

Коровы, как и человек, не способны собственными ферментами переварить целлюлозу— вещество, которое в большом количестве содержится в растениях. Вместо нее это делает микрофлора, живущая в ее пищеварительном тракте. У коровы очень большой желудок (до 300 литров), состоящий из нескольких отделов. Пережеванная коровой трава, обильно смоченная слюной, поступает в первый отдел – рубец. Рубец это бродильный чан, где интенсивно работают микроорганизмы. Здесь происходит их непрерывное культивирование. Всего лишь в одном грамме содержимого рубца насчитывается более 10 миллиардов организмов. Целлюлоза является пищей для этих миллиардов бактерий, населяющих рубец, которые в этой теплой каше размножаются с сумасшедшей скоростью. В рубце коровы обитают не только микробы, но и многоклеточные простейшие типа инфузории. Многоклеточные пожирают бактерий и тоже активно размножаются. Когда концентрация микроорганизмов достигает значительной величины, корова отсасывает всю жидкость с микроорганизмами в другой отдел - сычуг, а отжатая трава отрыгивается и опять пережевывается. Что же происходит с отсосанными микроорганизмами? Коварная корова заливает их кислотой и происходит уже знакомый нам индуцированный аутолиз. Микрорганизмы саморазрушаются и продукты саморазрушения этих микроорганизмов всасываются в организм коровы. Корова питается убитыми ей живыми существами, поэтому она и является хищником А трава – лишь пища для микроорганизмов. http://www.lovesurfing.ru/raw

А львы, убив свою травоядную жертву, первым делом съедают ее желудок вместе с содержимым, т.к. это кладовая растворенных растительных полезных веществ. Поэтому львы на самом деле травоядные .

Это, конечно же, шутливая классификация, но из этих знаний делается два практических вывода:

Первый вывод - травоядный: значение микрофлоры невозможно переоценить! Она должна рассматриваться, как отдельный орган пищеварения. Без микрофлоры пищеварение невозможно! Т.к. трава практически не содержит белка, весь строительный материал (аминокислоты) синтезирует именно микрофлора. Также она сама является строительным материалом. Представьте корову без микрофлоры. Теперь представьте огромных жирафов и слонов – они ведь не едят мяса. Весь строительный материал для тканей им поставляет микрофлора.

Второй вывод - хищнический: Собаку регулярно надо кормить желудком травоядных и обрезками мяса с костями. И главное, чтобы все это было сырым! Если вы отварите кости и мясо – не будет происходить саморастворение (аутолиз) и собаке придется собственными силами кое-как переваривать мертвый продукт. Непереваренные кости вам придется доставать из заднего прохода бедного животного. А вот сырые кости растворятся в желудке хищника без остатка, и ваша собака будет веселая, энергичная, с белыми зубами и блестящей шерстью. Это относится и к кошкам.

***Пищеварение человека***

Большинство людей представляют свою пищеварительную систему как трубу с желудочным соком, а процесс пищеварения - как растворение пищи этим соком. Самое страшное, что также думают и большинство врачей и диетологов. Они ничего не знают об аутолизе и роли микрофлоры, поэтому советуют варить, жарить, кипятить. А при кишечных расстройствах или аллергиях они советуют совсем отказаться от сырых продуктов. Исходя из описанного выше представления – это логично. Вареная пища переваривается и усваивается гораздо легче, чем сырая. Но является ли эта легкоусваиваемость полезной? Вот в чем ключевой вопрос! Ведь пищеварение является одновременно и барьером на пути ненужных организму веществ. Под словом легкоусваиваемый массовое сознание видит слово полезный, а оказывается, наоборот. Продукт легко усваивается, потому что проходит сквозь защиту организма. Такова природа вареных продуктов. Они являются денатурированными, т.е. уже разложенными до такого состояния, когда беспрепятственно всасываются в организм человека. Т.к. денатурированные продукты не обладают собственными ферментами и не способны к аутолизу, человеческий организм вынужден синтезировать огромное количество ферментов для растворения денатурированных обломков пищи. Растворение пищи собственными силами организма - это только один из видов пищеварения, причем не основной. Он называется собственным.

Академик Уголев А.М. показал, что кроме собственного пищеварения у человека есть еще саморастворение (аутолиз), растворение микрофлорой (как в примере с коровой) и http://www.lovesurfing.ru/raw

мембранное пищеварение. Аутолиз и растворение микрофлорой происходит лишь тогда, когда человек употребляет сырую необработанную термически пищу. Мембранное пищеварение – это основная защита организма от попадания в него крупных частиц. На входе в каждый канал всасывания веществ из кишечника в организм стоят на страже энзимы, которые дорасщепляют крупные частицы до мономеров.

Как вы уже поняли – не все так просто. Природой заложено четыре вида пищеварения, а большинством человечества используется только два. Автомобилисты знают, как работает автомобиль, если из 4-х цилиндров работают только два.

Чтобы понять, почему так получилось, и главное, как это исправить - будем идти медленно и поэтапно. Ведь здоровье стоит того, чтобы уделить ему время. Как говорилось в известном мультике: «Лучше час потратить, и за пять минут долететь». В нашем случае – час потратить – и всю жизнь летать

В древности желудок называли отцом печали. Но, слава богу, наука шагнула вперед, и мы можем благодаря последним открытиям в области физиологии пищеварения, употреблять только те продукты, которые сделают наш желудок источником радости.

***Почему сырое?***

Вернемся к упомянутым в предыдущей главе видам пищеварения. Там говорилось, что кроме собственного пищеварения (энзимы человека) есть саморастворение (энзимы пищи) и пищеварение микрофлорой (как у коровы). В этой главе мы подробно рассмотрим саморастворение, или по научному - АУТОЛИЗ. Именно этот вид пищеварения является основным в желудке и тонкой кишке всех млекопитающих. О других видах пищеварения мы поговорим позже.

Для наглядности процесса аутолиза давайте рассмотрим эксперимент, который демонстрировал Уголев. В два сосуда наливаем желудочный сок хищника и помещаем в один сосуд живую лягушку, а в другой - вареную. Результат окажется неожиданным – первая лягушка исчезнет (растворится) бесследно вместе с костями, а вторая лишь поверхностно изменится. Если бы пищу растворяла желудочная кислота – результат в обоих сосудах должен был бы быть одинаковым. Академик Уголев установил, что под воздействием желудочного сока хищника в организме жертвы включается механизм саморастворения. Почему же живая лягушка, погибшая в сосуде, растворилась? Что же в ней есть такое, чего нет в вареной? Оказалось, что организм жертвы растворяют, разбирают по кусочкам его же собственные энзимы, находящиеся в лизосомах каждой клетки. Включают этот процесс микроскопические ионы водорода, содержащиеся в желудочной кислоте и обладающие удивительной проникающей способностью. Они разрушают лизосомы (камеры, в которых хранятся энзимы), и освободившиеся ферменты начинают разрушать клетки пищи, с которой они поступили. Интересно, что этот процесс начинается одновременно по всей глубине тканей пищи, происходит так называемый «взрыв изнутри». http://www.lovesurfing.ru/raw

Другими словами удав, проглотивший кролика, не переваривает его, а ждет, когда он самопереварится и удаву останется только впитать результаты саморастворения. Живая еда сама растворяется в желудке и организму хищника остается лишь впитать образовавшиеся вещества. Поэтому когда собака глотает куски сырого мяса целиком – не волнуйтесь, все растворится в желудке.

Ученые говорят, что эксперимент некорректный, т.к. в сосуде количество энзимов постоянно, а в желудок поступают все время новые энзимы. И если в сосуд с вареной лягушкой добавлять постоянно энзимы, то и она растворится. И они частично правы! Эксперимент показывает, во-первых, существование аутолиза, во-вторых его эффективность – зачем тратить силы на синтез собственных энзимов, когда можно употреблять в пищу продукты, содержащие свои энзимы?

Возникает вопрос – что же нам теперь – сырыми лягушками питаться? Конечно же, нет. Постоянно питаться сырым мясом человек не может – это будет способствовать росту гнилостных микроорганизмов в составе микрофлоры. На функциях микрофлоры мы остановимся ниже.

Происходит ли аутолиз с растительной пищей? Конечно! Вся растительная пища наполнена энзимами для своего саморастворения. Ключевым условием саморастворимости пищи является наличие в ней энзимов. В любом семени, орехе, плоде природой предусмотрен механизм переработки сложных веществ в простые для питания будущего ростка. Как только семя попадает в подходящие условия (температура и влажность) в работу вступают энзимы и плод растворяет сам себя, давая жизнь новому растению. Наш желудок – самое подходящее место. И если в природе это происходит довольно медленно, то в желудочно-кишечном тракте в присутствии ионов водорода пища благодаря аутолизу растворяется за считанные часы. А энзимы, вырабатываемые организмом человека (собственное пищеварение), играют посредническую роль между процессом аутолиза (саморастворением) и всасыванием в организм через стенки кишечника (мембранным пищеварением). Эти энзимы концентрируются вблизи стенок кишечника и дорастворяют продукты аутолиза.

И если жареный орех не прорастает, то и самораствориться в желудке он не может. Термообработка убивает способность к саморастворению. При нагревании выше 40-45 градусов энзимы гибнут, и человеку приходится растворять такую пищу собственными энзимами, как в нашем примере с вареной лягушкой. Мы не можем растворить ее так быстро и эффективно, как это задумано природой. Конечно, она растворится, но за какое время? Сколько надо синтезировать дополнительных энзимов? К тому же такая пища сначала будет камнем лежать в желудке. Но в пищеварительной системе все синхронизировано и недопереваренная пища будет проталкиваться в тонкую кишку. Там за дело возьмутся микробы-могильщики, т.к. это их непосредственная обязанность – перерабатывать не переваренные остатки. А т.к. остатков будет слишком много, то и бактерий этих разовьется больше, чем этого надо нашему организму. Следовательно – отходов жизнедеятельности от них будет больше, чем наш организм способен нейтрализовать. http://www.lovesurfing.ru/raw

Из написанного выше следует вывод, что желудок и тонкий кишечник идеально приспособлены к перевариванию сырой пищи. Конечно, они способны переварить и вареную пищу, но сконструированы для сырой. Как и автомобиль может работать и на 92м бензине, но сконструирован для 95го. Это основная разница. Чувствуете ее? Человек всеяден, т.е. может есть все, но идеально приспособлен к сырой растительной пище.

***Мы беззащитны перед вареной едой***

Многие врачи, диетологи, сторонники здорового образа жизни рекомендуют меньше есть и больше двигаться, чтобы сжигать лишние калории. Это понятно, но правильно ли это? Ведь пищеварение – это биологическая система, мы не должны задумываться над тем, как там и сколько сжигается калорий, что куда откладывается, и сколько мы тратим энергии на нашу жизнедеятельность. А если человек не любит заниматься спортом? Ну не хочет он бегать, ходить в зал. Шахматы он любит. Или ботанику. Питание должно быть таким, чтобы организм независимо от рода деятельности потреблял ровно столько энергии и веществ, сколько ему необходимо.

Основное требование к пище – она не должна наносить вред. Адекватная пища должна включать все биологические механизмы в человеке вплоть до «хочу - не хочу» и не может являться причиной болезней, в каком бы количестве мы ее ни употребляли.

Известный американский биофизик Альберт Ленинджер в своей книге «Основы биохимии» пишет: “Живые клетки представляют собой саморегулируемые химические системы, настроенные на работу в режиме максимальной экономии». Академик Уголев обобщает, что механизмы пищеварения у клетки и у организмов, которые состоят из клеток, не отличаются и работают идентично. Если ни от одной клетки нет запроса на питательные вещества, ни одному органу не требуется энергии, если в крови всего хватает – пища не должна усваиваться из кишечника в организм. Т.е. человеческий организм просто обязан быть настроен на то же, на что и организм клетки – на работу в режиме максимальной экономии.

Давайте разберемся с механизмом, который встроила природа в биологические существа для защиты от переедания. Благодаря этому механизму организм не должен усваивать больше пищи, чем это ему необходимо. Еще нобелевский лауреат физиолог Павлов открыл зависимость концентрации соляной кислоты в желудочном соке от потребности организма в питательных веществах. Видите, какой простой механизм – если организм сыт, пища в желудке не будет перевариваться.

Но если механизм существует, почему же столько людей страдают от ожирения и от хронических болезней, явившихся следствием накопления в организме ненужных веществ? В процессе питания принимают участие две стороны - пища и пищеварительная система. Если в пищеварительной системе есть защита, может, причина ожирения и болезней в пище? http://www.lovesurfing.ru/raw

В нашем сознании слово «легкоусвояемый» с подачи рекламы ассоциируется со словом «полезный». Здесь кроется тонкий обман. Все диетологи, врачи, биохимики в один голос утверждают, что термообработка делает пищу легкоусвояемой. И это правда. Давайте посмотрим, чем же обеспечивается ее усвояемость. В процессе термообработки сложные молекулы распадаются и превращаются в простые, т.е. происходит та работа, которую во рту должна сделать слюна, а в желудке - соляная кислота. Но в результате термообработки к нам в пищу поступают денатурированные вещества, которые уже не нуждаются в первичном расщеплении. Сырая пища, если не нужна организму – не расщепляется и покидает наш кишечник точно в таком же виде, как и вошла. А что же происходит с вареной пищей?

Вареная пища обходит природный защитный механизм человека. Ее компоненты усваиваются кишечником и попадают в кровь, даже если они не нужны организму!!! Человеческий организм беззащитен перед вареной пищей! Так же, как и организмы квадратных кошечек и собачек, закормленных любящими хозяевами вареными продуктами со своего стола.

Давайте для примера возьмем сырой белок и очень упрощенно проследим, что происходит с сырой натуральной пищей, которая попадает в желудок при отсутствии потребности со стороны организма. Сырой белок имеет четвертичную структуру, это напоминает тугой смотанный клубок, который в отсутствии соляной кислоты не расщепляется в желудке. Далее в кишечнике он не может всосаться в организм из-за своих крупных размеров и не может стать добычей бактерий, поэтому и не является источником токсинов. Он просто выходит через прямую кишку точно в таком же состоянии, в каком попал в желудок, и не наносит организму никакого вреда. Если же потребность организма в аминокислотах, составляющих белок, существует, то в желудке выделяется соляная кислота, белок расщепляется на аминокислоты, аминокислоты всасываются в организм и используются по назначению.

А теперь представьте денатурированный белок, который утратил свою структуру, распался на части. Это уже обломки белка, потерявшего свои свойства. Они не нуждаются в расщеплении и поступают в кровь. В организме одни из них воспринимаются, как чужеродные объекты. Они будут связаны антителами и должны выводиться из организма. Другие слипнутся, образуя сгустки белка. И весь этот белковый мусор изо дня в день налипает на стенки сосудов, оседает в печени и почках. Добавьте к этому обломки жиров и углеводов, неактивных минералов и разрушенных витаминов. Количества невостребованного вещества настолько велико, что организм большинства людей не справляется с его утилизацией.

Вот такой секрет.

Общаясь с биохимиками на форуме, я понял, в чем основное заблуждение медиков и ученых. Они думают, что организм способен выводить из себя все то, что ему не нужно. А если не справляется – значит надо лечить органы выводящих систем. Конечно, я с ними согласен, что организм способен выводить ненужные вещества, но, как показывает практика и статистика, – не справляется и не выводит. Он не был предназначен для такого http://www.lovesurfing.ru/raw

массового вывода неожиданно поступивших «питательных» веществ. К тому же, это противоречит высказыванию биохимика Ленинджера, которое мы рассмотрели выше, о минимальных затратах. Что требует меньших затрат – провести ненужное на выход по кишечнику или всосать это ненужное в кровь, перегонять его по сосудам, отфильтровывать в печени или почках и отправить с потом, мочой или калом на выход? Ответ очевиден.

***Термообработка***

Давайте подробнее рассмотрим этот процесс. Что в нем есть положительное, а что отрицательное. Какова цель термообработки? Какие плюсы выдвигает нам наука?

1. Увеличение усвояемости.

2. Размягчение, что делает их доступными для разжевывания.

3. Разрушение вредных микроорганизмов и токсинов, что продлевает их срок хранения.

4. Разнообразить вкус продуктов, чтобы снизить их «приедаемость».

Эти «плюсы» взяты из книги «Все о пище с точки зрения химика», авторы Скурихин И.М. и Нечаев А.П. Правда, авторы добавляют, что «при тепловой обработке разрушаются витамины и некоторые биоактивные вещества … разрушаются белки, жиры, минеральные вещества, могут образовываться нежелательные вещества».

Рассмотрим плюсы. Про усвояемость мы говорили в предыдущей главе. То, что делает термообработка – медвежья услуга человеческому организму. А доступность для разжевывания разве может быть положительным критерием? Зачем принимать в пищу те продукты, которые мы не в состоянии разжевать? А прием мягкой пищи не может ли привести к ослаблению зубов и десен? Как видите, вопросов о полезности возникает больше, чем ответов по комфорту. Легко усваивается и легко разжевывается – но полезно ли это?

Следующий «плюс» – увеличить срок хранения. Этот плюс для торговли, но не для здоровья. Продукт, способствующий росту вредных бактерий, будет способствовать росту гнилостной микрофлоры внутри нашего кишечника. Так надо ли его хранить и употреблять? К тому же микрофлоре здорового человека не сможет нанести вред небольшое количество токсинов и микроорганизмов, живущих на фруктах и овощах. Термообработка совсем не нужна.

И последний «плюс» – избавление от «приедаемости» - относится к вкусовому восприятию продуктов и только усиливает вкусовую зависимость. Этот «плюс» подталкивает человека относиться к еде, как к источнику удовольствия, но не как к потребности организма. http://www.lovesurfing.ru/raw

Давайте рассмотрим поподробнее, о какой потере питательных веществ вскользь упомянули авторы.

Все витамины и микроэлементы находятся в сыром продукте в связанном состоянии и поэтому легко усваиваются организмом вместе с тем, с чем они связаны. Но термообработка разрывает такие связи, и бесполезные минералы, поступившие к нам в организм с вареной пищей, выйдут из него неусвоенными. В этом и состоит фокус того, что в мясе железа больше, чем в яблоке, но усваивается оно лучше из сырого яблока.

Сама термообработка страшна не только разрушением связей витаминов и микроэлементов. Она полностью уничтожает энзимы – те самые фабрики, способные растворять пищу, с которой они поступают. Кроме этих разрушительных последствий, термообработка ведет к образованию новых химических соединений, не свойственных живой природе. Чем дольше проходит термообработка, чем выше температура, тем больше все новых и новых соединений мы получим в пищу. Варим мы при температуре 100 градусов, жарим при 200-250. В кастрюлях и сковородках идут химические превращения и синтез соединений, совершенно не пригодных в пищу, а иногда и очень вредных. В реакции участвуют не только продукты, но и сама посуда.

И если нагревание углеводов и белков ведет к их разрушению и беспрепятственному всасыванию в кровь, то нагревание жиров не так безобидно. Вот лишь небольшой перечень синтезируемых в процессе термообработки продуктов: транс-жиры, трансизомеры, канцерогены, свободные радикалы, диоксин, высокоактивные перекисные радикалы, гидроперекиси, эпоксиды. Эти вещества не имеют ничего общего с жизнью и являются ядом. Кстати, маргарин – это транс-жир. Используют его так широко по одной причине – его не едят даже бактерии. Он в нашем организме – как пластик в природе. Он не портится, не затвердевает и не тает при комнатой температуре. Кондитерские изделия на маргарине долго хранятся и не меняют внешний вид. Но может есть хоть какая-то польза? Приведу цитату опять из той же книги:

«В питании имеет значение не только количество, но и химический состав липидов (жиров), особенно содержание полиненасыщенных кислот…. Более 50 лет назад была показана необходимость этих важнейших структурных компонентов липидов для нормального функционирования и развития организма. Они участвуют в построении клеточных мембран, в синтезе простагландинов (сложные органические соединения, которые участвуют в регулировании обмена веществ в клетках, кровяного давления, агрегации тромбоцитов), способствуют выведению из организма избыточного количества холестерина, предупреждая и ослабляя атеросклероз, повышают эластичность стенок кровеносных сосудов. При отсутствии этих кислот прекращается рост организма и возникают тяжелые заболевания. Но эти функции выполняют только цис-изомеры ненасыщенных жирных кислот.»

Хочу обратить на маленькую приставочку «цис». Она означает структуру, присущую природным объектам. Живым. Выводы делайте самиJ Даже жиры нам нужны только живые и только природные. А откуда их лучше получать? Для сравнения приведу цифры. http://www.lovesurfing.ru/raw

В растительных маслах 50-60% полиненасыщенных жирных кислот, а в говяжьем жире – 0,6%. Так что полезнее – сырые семечки или мясо?

И по углеводам. Термообработка размягчает и разрушает пищевые волокна. А они являются главной пищей наших союзников – лакто и бифидобактерий. Но это же нечестно! Они для нас и витамины, и аминокислоты, и иммунную защиту, а мы?

***Он всё знает, наш организм. Аллергия***

Многие из нас часто сталкиваются с проблемой аллергии. Это стало настолько широкомасштабным явлением, что лекарства против аллергии рекламируются и продаются свободно без разрешений и рецептов. Но, снимая симптомы, они не убирают причину. Давайте попробуем разобраться с этим вопросом. Например, аллергия на кошек. Как она может возникнуть у человека, у которого никогда не было кошек? Ведь согласно представлениям традиционной медицины, аллергии должен предшествовать контакт с аллергеном в больших дозах. А если не было контакта – откуда аллергия? Или на какой-то тропический фрукт. Откуда может взяться аллергия, если человек этого фрукта отродясь не видел? Опять медицина пробуксовывает и не дает ответа. А врачи… Часто родители гораздо лучше разбираются в аллергиях, чем детские аллергологи.

Аллергия – это чрезмерная реакция нашей иммунной системы на чужеродное вещество. Иммунная система ко всему поступающему в организм относится с позиции «свой – чужой». На чужое организм отвечает выработкой антител, которые это чужеродное тело обезвреживают, т.е. соединяются с ним, не давая возможности этому телу совершать никаких действий. Эта связка тело+антитело называется иммунным комплексом. Впоследствии этот комплекс должен быть выведен из организма. По разным причинам некоторые связанные антителом чужеродные вещества не выводятся из организма, а оседают на стенках сосудов и в органах. Это одна из причин болезни под названием атеросклероз. Давайте посмотрим на статистику ВОЗ. Из десяти человек, покидающих этот мир, шестеро умирают от болезней кровеносной системы. Причина этих болезней -

атеросклероз (гр. athere - кашица и sclerosis - уплотнение) - это отложения, образование бляшек на стенках сосудов, их закупорка. Для простоты изложения давайте назовем все то, что не усвоилось организмом и не вывелось из него – токсинами (гр. toxikon — яд). Даже если такие токсины в прямом смысле и не являются ядом – то в долгосрочной перспективе они убивают большую половину человечества. Причем хронические заболевания всех без исключения органов являются либо следствием нарушения работы кровеносной системы, либо транспортировкой и отложением в них чрезмерного количества токсинов. Все острые формы заболеваний – это отчаянная попытка организма избавиться от токсинов. В этой статье мы не будем рассматривать случаи травм, катастроф, спортивных нагрузок, ошибок хирургов, отравления ядами и лекарствами, хотя по статистике ВОЗ в Америке смерть от ошибок врачей составляет 10% от всех смертных случаев в больницах, 20% всех больных получают неверный диагноз. Вдумайтесь в эти цифры!!! А как дела на постсоветском пространстве? http://www.lovesurfing.ru/raw

Давайте предположим, что мы не попадем в эту грустную статистику и разберемся, откуда токсины попадают в кровь. Существует три пути – из кишечника, из легких и через кожу. Думаю, очевидно, что наибольшее количество опасных веществ поступает к нам в кровь из кишечника. Тогда поиск адекватного питания – это поиск главного пути к здоровью. Это питание не должно приводить к накоплению токсинов в организме человека. Это питание должно способствовать непрерывному выводу поступающих и отложенных ранее токсинов.

Исходя из печальной статистики, организм человека не справляется с выводом токсинов из организма. Т.е. массированное поступление токсинов делает невозможным их вывод. Пока поступают засоряющие вещества, выведение отложенных ранее невозможно. Посмотрим на результаты голоданий – люди за короткий срок очищают свои организмы, показывают баночки с твердыми телами, которые вышли из их организма, показывают фото «до и после». Таким образом, механизм самоочистки в организме существует, необходимо только прекратить поступление новых токсинов. Но голодание – это экстремальный путь очистки организма, при котором прекращено поступления не только токсинов, но и питательных веществ. Я не сторонник блицкригов, но тому, кто хочет это попробовать на себе, рекомендую найти в Интернете книгу профессора Столешникова А.П. «Как вернуться к жизни». Пожалуй, это лучшее, что есть по голоданию. Адекватное же питание предполагает одновременное поступление питательных веществ и ненакопление токсинов.

Если в поступающей пище содержатся токсины, то наш организм должен на это как-то реагировать. Если это сильное отравление – это рвота и понос, если слабее – это головные и желудочно-кишечные боли, а если еще слабее? Если поток токсинов не носит ярко выраженного агрессивного характера, вызывающего бурную реакцию, как аллергические высыпания, боль, понос? Как найти те вредоносные объекты, которые не дают внезапной реакции, но постепенно накапливаются в организме? Первым на этот вопрос дал ответ Павел Кушаков, работавший в Институте клинической химии, Лозанна, Швейцария. Он предположил, что если токсины в пище есть, то иммунная система обязательно должна дать немедленную реакцию в крови при их поступлении.

Он провел ряд экспериментов, анализируя кровь до и во время приема пищи. Результаты оказались потрясающими. Вареная пища вызывает пищевой лейкоцитоз! Количество белых кровяных телец (лейкоцитов) резко увеличивалось при употреблении вареной пищи и абсолютно никак не менялось при употреблении этой пищи в сыром виде! После этого он провел еще ряд экспериментов, установив, что промышленно переработанная пища вызывает еще более активную реакцию организма. Также он установил, что, принимая с вареной пищей сырую, можно уменьшить ответную защитную реакцию. Отсюда и совет диетологов – начинать прием пищи с салатов из свежих овощей.

Что же это значит - пищевой лейкоцитоз, и что он за собой влечет? А значит это, что наш организм воспринимает вещества, поступающие с вареной пищей, как чужеродные. Значит это, что те вещества, которые попадают в кровь, связываются антителами, образуют иммунные комплексы и должны быть выведены из организма. Но почему-то не выводятся, а участвуют в образовании амилоидов, откладываются на стенках сосудов в виде бляшек, в органах и подкожном жире. В медицине это называют пищевой аллергией http://www.lovesurfing.ru/raw

замедленного типа. У организма нет ресурсов – энергии и времени, чтобы вывести их, т.к. вареная пища принимается ежедневно по несколько раз. Поступление новых токсинов делает невозможным вывод старых. Так идет накопление токсинов.

Давайте рассмотрим человека, который ест только сырые неденатурированные продукты. Какие антигены могут попасть ему в кровь из кишечника с пищей? Да практически никакие. Ведь иммунной реакции на все природное нет! Иммунная система будет реагировать только на чужеродные микроорганизмы, если таковые попадают с пищей. Для этих целей стенки кишечника обладают всем необходимым арсеналом. Установлено, что на каждом квадратном сантиметре слизистой кишечника содержится 1 млн лимфоцитов. Это означает, что кроме эпителиального слоя, разделяющего кишечную и внутреннюю среды организма, существует еще мощный лейкоцитарный слой. (Уголев А.М., Естественные технологии биологических систем). Сама пища не предполагает защитной реакции. Похоже, что система вывода из организма токсинов предназначена только для того, чтобы выводить продукты жизнедеятельности самой системы, продуктов метаболизма самого организма. И все! А человек к этому добавил огромное количество чужеродных веществ, поступающих с пищей, не просто не нужных, но и чуждых нашему организму. Таким образом, первое следствие приема вареной пищи – засорение кровеносной системы, и как следствие – атеросклероз, гипертония и т.д.

В некоторых случаях, в связи с повреждениями самой иммунной системы, некоторые попавшие к нам в кровь микроорганизмы не могут быть даже обезврежены. Тогда они капсулируются, т.е. наш организм окружает их плотной мембраной, чтобы они не нанесли еще большего вреда. Но они продолжают жить в организме в капсулах.

В этих двух случаях мы обнаружили, что чужеродные объекты не выведены из организма, а законсервированы либо в иммунных комплексах, либо заключены под стражу в капсулах. Но т.к. организм «знает» об их присутствии, он «помнит» их структуру и вырабатывает антитела против всего похожего, поступающего в организм. Медицина советует найти тот продукт, на который возникает реакция, и не употреблять его. Родители страдающего аллергией ребенка поймут меня очень хорошо. Разве проходит аллергия, если исключить какой-то продукт? Не начинается ли она на другие продукты? А если реакция неизвестно на что?

Приходилось ли вам сталкиваться с людьми, которые страдают псориазом или атопическим дерматитом? Современная медицина считает эти болезни неизлечимыми. Но действительно ли они неизлечимы? В чем причина таких нарушений?

Мне лично нравится такая гипотеза. Она заключается в том, что реакция нашего организма направлена не против того или иного продукта или объекта, а против микроорганизмов, присутствующих в нем. Но почему у одного человека нет реакции на землянику, а у второго краснеют щеки? Ответ такой – организм второго человека уже инфицирован такими же или похожими микроорганизмами. Возникновение этой инфекции могло быть не замечено, или ей не было уделено достаточно внимания. Это могло произойти даже до рождения ребенка. Сейчас многие слышали о таких микроорганизмах, как микоплазмы, хламидии, уреаплазмы. Диагностика присутствия этих http://www.lovesurfing.ru/raw

микроорганизмов пока доступна только в крупных городах и ассоциируется это в основном с венерическими заболеваниями. А зря. В природе существует большое разнообразие таких микроорганизмов, являющихся паразитами млекопитающих, птиц, домашних животных и даже растений. Особенно велико многообразие микоплазм. Они – поистине вездесущи и встречаются даже в стерилизованных вакцинах! Вот перечень продуктов, в которых известно наибольшее содержание микоплазм: это цитрусовые (микоплазмы ежегодно уничтожают миллионы тонн их плодов), земляника, пасленовые, пыльца многих растений, рыба, яйца и др. Вам это ничего не напоминает? По-моему, это список продуктов, которых аллергологи советуют избегать в первую очередь.

Живые существа часто бывают инфицированными микоплазмами и хламидиями. Бывают случаи, когда у ребенка обостряется аллергия после близкого контакта с конкретным родственником или в период менструации у его матери. Но это все касается закапсулированных микроорганизмов. Проявления этого типа аллергий происходит очень ярко и мучительно в виде атопического дерматита или псориаза. Этот тип аллергии заслуживает отдельной книги. Мы его более подробно рассматривать здесь не будем. Хочу только сказать, что антибиотики внутрь капсул проникнуть практически не в силах, зато они с легкостью убивают всю микрофлору кишечника. Но о микрофлоре мы еще поговорим.

Давайте более подробно рассмотрим случай отложения иммунных комплексов. Т.е. антитела обезвредили антиген и этот иммунный комплекс (ИК) отложился в стенке сосуда. Т.к. он не был выведен из организма, реакция на похожие антигены будет все время повторяться, и ИК будут накапливаться на стенках сосудов до образования тромбов. Почему ИК не выводятся из организма - наука объяснить не может. У организма почему-то нет на это сил. На мой взгляд, наш организм просто не рассчитан на такое количество антигенов неприродного и синтетического происхождения. Ведь в природе нет кипячения, в природе практически нет денатурированных высокой температурой белков, жиров, углеводов. Исключения составляют лесные пожары, извержения вулканов. Но это скорее исключения из правил. У детей школьного возраста уже замечено образование бляшек на стенках сосудов и отложения ИК в печени и селезенке. Этот феномен носит название пищевая аллергия замедленного типа. Некоторые исследователи считают, что этот тип аллергии - основная причина хронических заболеваний.

Еще одна причина аллергий – изменение микрофлоры кишечника, дисбактериозы. Неправильное питание приводит к нарушению тканевого барьера кишечника, что позволяет аллергенам попадать непосредственно в организм.

Традиционные методы лечения (антибиотиками) не работают, они не позволяют очистить организм от присутствия капсул и ИК. Гомеопатия в этом деле преуспела больше, т.к. она не приносит того разрушительного вреда, приносимого антибиотиками, и активизирует собственные силы организма, как бы подсказывая ему, что делать.

Наверно, вы меня спросите – а при чем тут сыроедение? А при том, что в очистке организма и запуске природных иммунных механизмов сыроедению нет равных. Все те иммунные комплексы, которые отложились в наших сосудах и органах, очень быстро http://www.lovesurfing.ru/raw

выводятся с переходом на адекватное питание. Весь подкожный жир и отложения просто вымываются из организма тем избытком энергии, который появился с переходом на сырую пищу. Ведь организму больше не надо защищаться от пищи, и он приступает к своему любимому занятию – самоочистке. К тому же естественная микрофлора человека восстанавливается очень быстро на сырой еде и иммунитет многократно возрастает.

О результатах лечения «неизлечимых» болезней вы можете почитать на форумах Сыроедов. В конце книги будут даны все ссылки.

***Почему растительное?***

При обсуждении вопроса «чем питаться?» обычно происходит сдвиг к вопросу

«кто мы - хищники или нет»? Понятно, что с физиологической точки зрения - наличием или отсутствием когтей и клыков, этот вопрос не решается. С нравственной позиции, в связи с многообразием культур и традиций, тоже решить его невозможно. С т.зр. эволюции мясоедение играло и продолжает играть огромную роль в выживании человека. Давайте не будем ставить перед собой задачи доказывать пагубность употребления мясной пищи, мы только рассмотрим процессы, происходящие в организме при употреблении разных продуктов, а выводы каждый человек должен сделать сам.

Необходимо научное обоснование соответствия пищи, потребляемой человеком, пищеварительной системе человека. Ее адекватности. Не может быть человеку необходимо все то многообразие пищи, которое окружает нас в современном мире.

В природе мы видим примеры строгого соответствия и удивительного однообразия пищи без нанесения ущерба здоровью и внешнему виду животных, питающихся этой однообразной пищей.

Например, коала ест только листья эвкалипта. И больше ничего. И, тем не

менее, у него полноценные шерсть, зубы, мышцы, когти. Организм этого

животного умудряется листик эвкалипта преобразовать в любую

органическую ткань. Из эвкалиптового листика строится и скелет, и

мягкие ткани. Понаблюдайте за белкой в лесу – ее рацион состоит из семян хвойных деревьев, желудей. Ее организм приспособлен к строительству всех тканей из такой пищи. Организм хищника строит свое тело, питаясь другими животными организмами. Хищник может всю свою жизнь питаться одним видом травоядных или грызунов и иметь сильное здоровое тело. Т.о. организм любого живого организма идеально приспособлен к выработке всего набора необходимых для его роста и жизнедеятельности веществ из однообразного питания, адекватного пищеварительной системе этого организма.

Человеческий организм не может быть устроен по-другому. А значит и в

нем предусмотрено строительство любой ткани и извлечение энергии из

того, что природа приготовила человеку для питания. Осталось лишь

найти, что именно предназначено человеку в пищу. Все кулинарные изобретения можно сразу откинуть, т.к. природа не может предложить человеку, как биологическому виду, ни оливье, ни колбасу, ни кильки в томате. Реки не заполнены кока-колой, горные вершины не покрыты мороженым. http://www.lovesurfing.ru/raw

Критерием соответствия пищи пищеварительной системе можно считать

задействованность всех отделов желудочно-кишечного тракта в её

переваривании. Необходимо, чтобы пища имела в своем составе ингредиенты для каждого его отдела. Ведь природа не создает ничего лишнего, а, значит, в

переваривании адекватной (видовой) пищи должны быть задействованы желудок, тонкий

кишечник и толстая кишка рассматриваемого вида с пользой для организма. В желудочно-кишечном тракте не предусмотрено запасных ходов. Конечно, было бы удобно, если бы сырая растительная пища проходила по всему кишечнику, а мясная и вареная пища сразу из желудка или тонкого кишечника отправлялись бы на выход, не разлагаясь внутри нас. Но в реальности эти гниющие вещества должны пройти по длинному кишечнику, нанося урон нашей микрофлоре.

Разделим желудочно-кишечный тракт на два отдела. Желудок и тонкий кишечник является основным местом химической переработки пищи и всасывания продуктов растворения, в толстой кишке происходит обработка непереваренного остатка, всасывание воды и формирование фекалий. В первой части основной вид пищеварения – аутолизный, т.е. саморастворение пищи энзимами, поступившими вместе с пищей. Собственные ферменты человека играют роль посредника – дорабатывают то, что не переработалось в процессе аутолиза, и передают ферментам, встроенным в стенки кишечника (мембранное пищеварение). В толстой кишке человека основной вид пищеварения – симбионтный, т.е. с помощью энзимов, вырабатываемых бактериями (микрофлорой). И самое главное то, что те бактерии, которые вырабатывают для нас незаменимые аминокислоты и необходимые витамины, едят ТОЛЬКО растительную клетчатку. И больше ничего. Только так называемые пищевые волокна. Остальные бактерии призваны утилизировать все то, что не всосалось в организм в верхнем отделе.

Если бы у человека не было толстой кишки с ее микрофлорой, его можно было бы отнести к хищникам или всеядным, несмотря на низкую кислотность в желудке (по сравнению с

ними). Но у нас есть толстая кишка - большой отдел, причем идущий

через всю брюшную полость, одно из назначений которого - переваривать

растительную клетчатку. И самое главное - продуктами жизнедеятельности

микрофлоры толстой кишки являются витамины и незаменимые аминокислоты. Это доказано экспериментами академика Уголева А.М. Те самые аминокислоты, которые ранее были названы незаменимыми, т.к. считалось, что человек может их получить только из мясной пищи. Причем полностью игнорировался факт, что огромные травоядные жирафы, слоны набирают вес и рост, питаясь исключительно растительной пищей.

Преуменьшить значение микрофлоры невозможно. Вот список ее функций, без которых невозможно здоровье человека:

Стимуляция иммунной деятельности

Антагонистическое действие против чужеродных бактерий вследствие синтеза колицинов, спиртов, перекиси водорода, молочной и др. кислот, жирных кислот;

Повышение усвоения Fe, Ca, витамина D (за счет создания кислой среды);

Разрушение избытка пищеварительных секретов – энтерокиназы и фосфатазы;

Участие в обмене веществ:

- превращают холин в тетраметиламин; билирубин – в уробилин; http://www.lovesurfing.ru/raw

- разлагают белки до индола, скатола и фенола – в результате чего улучшают перестальтику;

- синтезируют 9 витаминов – пиридоксин, рибофлавин, никотиновую и пантотеновую кислоты, цианокобаламин (B12), витамин K. Биотином, фолиевой кислотой и тиамином обеспечивают организм практически на 100 %;

- синтезируют незаменимые аминокислоты и витамины, способствуют образованию лейкоцитов;

- вызывают активизацию функции щитовидной железы (влияют на газообмен) и усиленное обновление клеток слизистой оболочки кишок;

- фиксируют азот воздуха и способствуют синтезу белка;

- синтезируют или превращают холестерин в составляющие (стеркобилин, копростерин, дезоксихолевую и литохолевую кислоты), в зависимости от потребности организма;

- влияют на всасывание воды из кишечника – усиливают всасывание.

(Данные Института Экологии и Медицины, Киев, Украина).

После такого послужного списка стоит более внимательно отнестись к потребностям микрофлоры. Вес ее составляет 2,5 – 3 кг. Академик Уголев предлагал считать микрофлору отдельным органом человека. Известный натуропат Александр Чупрун писал: «вот вам моя формула питания: пища должна полностью соответствовать потребностям кишечной микрофлоры».

Наличие толстой кишки отделило нас от хищников, но и не приблизило к

травоядным. Человеческий желудочно-кишечный тракт не в состоянии разложить

целлюлозу, основной компонент пищи травоядных. Возможно, у нас нет в составе микрофлоры тех микроорганизмов, которые расщепляют целлюлозу. Вот другие пищевые волокна, необходимые нашей микрофлоре: гемицеллюлоза, лигнин, камеди, пектин. Эти вещества содержатся в растительных продуктах.

Исходя из вышеприведенных аргументов, наша пища должна обладать двумя

свойствами - быть способной к самоперевариванию и содержать пищевые волокна.

Этим двум критериям отвечают сырые фрукты, овощи, орехи, масличные семена, зерна,

корнеплоды, зелень. Эти продукты являются адекватными нашей пищеварительной

системе.

В микрофлоре кишечника присутствуют более 500 видов бактерий. Одни вырабатывают нужные нам витамины и аминокислоты, другие осуществляют гниение и брожение непереваренных веществ, третьи вырабатывают вещества, необходимые для питания других бактерий. И те и другие и третьи нам необходимы. Но важен баланс! Что же происходит, если человек все же питается другими продуктами, например мясом, молоком, яйцами, вареными овощами? Количество микробов первого вида уменьшается, второго вида – увеличивается. Соответственно поток витаминов и аминокислот ослабевает, а поток ненужных организму веществ увеличивается. Человек не получает необходимых ему аминокислот и витаминов. Нарушается пластическая функция организма из-за нехватки строительного материала.

Казалось бы, из мяса поступает достаточно аминокислот, зачем синтезировать? Но побочный эффект слишком силен. Кроме незаменимых аминокислот с мясом к нам поступает весь спектр продуктов жизнедеятельности животного, мясо которого мы употребляем. Также подавляется полезная микрофлора, и развивается гнилостная, http://www.lovesurfing.ru/raw

продуктами жизнедеятельности которой являются токсины. С небольшим количеством токсинов наш организм способен справиться, но с постоянным потоком ядов не справится ни один организм.

Спасительную роль для сохранения микрофлоры играет аппендикс, который является инкубатором кишечной палочки. Именно здесь сохраняется оригинальная микрофлора толстой кишки. И как только в пище появляются сырые растительные волокна – микрофлора быстро восстанавливается.

Аппендикс – это орган, выполняющий ту же функцию для кишечника, что и миндалины для легких. Это защитная функция. Количество нервных волокон и кровеносных сосудов, подходящих к аппендиксу, больше, чем вместе взятых у толстой и тонкой кишок. Если очень длительное время человек не употребляет сырой растительной пищи, происходит воспаление аппендикса в связи с гипертрофированием его защитной функции, с его набуханием.

Человеческий кишечник идеально приспособлен к перевариванию сырой растительной пищи. Опыты тех людей, которые перешли на исключительно растительную пищу, показали, что свежее вареное или сырое мясо не причиняет вреда здоровому организму, если его употреблять редко. Природа предусмотрела чрезвычайные ситуации. Животное в голодный период может питаться несвойственной ему пищей, и человек тоже способен временно питаться мясом, травой или корой деревьев. Плата за это — болезни. Как животные, питаясь несвойственной им пищей, выглядят болезненными и слабыми, так и человек носит в себе проявленные или непроявленные болезни, как следствие неадекватного питания.

Аппендикс и микрофлора – вот два органа, которые страдают от мясной и вареной пищи. Как правило, аппендикс удаляют, а микрофлору постоянно пытаются лечить, подселяя всевозможных бифидобактерий, молочнокислых бактерий и т.д.

***Печень. Химическая лаборатория организма***

Разговор о выборе между растительной и животной пищей будет неполным, если мы ни слова не скажем про печень. Исследования конца двадцатого века показывают, что наш организм способен синтезировать белки, получая в пищу только углеводы, крахмалы, пищевые волокна точно также, как это делают все травоядные. Печень – это то место, где синтезируются белки для нашего организма. Строительный материал поставляется из кишечника. Там наша микрофлора синтезирует аминокислоты, фиксируя азот.

Но что же получается, если преобладает мясная и вареная пища? Животный белок воспринимается организмом, как чужеродный и должен быть обезврежен. Почти весь он перерабатывается в печени в мочевину и передается почкам для вывода из организма. Это никому не нужная работа, требующая предварительный синтез большого количества ферментов. Параллельно с бесконечным потоком животных белков в печень поступают продукты жизнедеятельности гнилостных бактерий, которые размножаются на неусвоенных денатурированных белках, подавляя нашу родную микрофлору, выделяя яды (токсины). Эти яды должны быть обезврежены. И выполняет всю эту работу печень. http://www.lovesurfing.ru/raw

И кроме этого печень должна осуществлять синтез человеческих белков, гемоглобина крови, гликогена, витаминов, ферментов. Как вы думаете, может ли этот орган работать в таком экстремальном режиме долгое время?

Результат – истощение и утрата функций, вследствие чего в кровь начинают попадать и чужеродные белки и токсины, вызывая аллергические реакции и заболевания различных органов.

И это только вершина айсберга. Мой поиск адекватного питания начался именно с неприятных ощущений в печени. Но этот орган сразу ответил мне взаимностью, как только я перешел на сыроедение. Он активно начал самоочищаться и вскоре я почти перестал его чувствовать.

Хочу сказать несколько слов о печени хищников. Она способна синтезировать все необходимые организму вещества из аминокислот. Поэтому у них нет потребности в углеводах и пищевых волокнах. Не следует варить каши собакам, уважайте хищников

***Сыроедение – что это и как начать?***

Сыроедение – это питание исключительно сырыми овощами и фруктами, орехами, зернами злаковых, сухофруктами. На первый взгляд кажется, что и есть то нечего. Но когда вы начинаете так питаться – оказывается, что список продуктов очень велик.

Первое, что необходимо сделать – это понять, как устроено пищеварение. Ведь без понимания соответствия нашего желудочно-кишечного тракта сырой растительной пище вам будет очень трудно отказаться от привычных вкусных блюд. Переходить можно как резко, так и постепенно, включая в свой рацион все больше и больше растительных продуктов. Даже если вы не станете 100 процентным сыроедом, но начнете есть больше сырых овощей и фруктов – это уже будет большая помощь вашему организму.

Конечно, если Вам немного лет и у вас нет хронических заболеваний – переход может быть совершенно безболезненным. Но если Вам уже много лет, то возможны очень неприятные ощущения. Ведь сыроедение высвобождает энергию, которая раньше тратилась на переваривание вареной пищи. И эта энергия теперь направляется на очищение вашего организма от всевозможных шлаков, накопившихся в течение жизни.

Если у вас просто лишний вес – он уйдет со скоростью 5-8 кг в месяц. Но если у вас есть подозрение, что присутствуют камни в почках – надо сначала от них избавиться. Если у вас неприятности с желудком, начинать надо с тех овощей и фруктов, которые вы едите без ощущения дискомфорта. Ешьте первые дни только их, потом переходите и на другие продукты.

***Продукты***

Этот раздел посвящен перечислению и описанию всевозможной еды для сыромоноеда. http://www.lovesurfing.ru/raw

Начнем с общих моментов для всех продуктов.

Но сначала, четко определим, чем отличается сыроед от сыромоноеда?

Первый смешивает продукты за один прием пищи, второй – не смешивает. Второй способ питания авторы данного сайта считают наиболее подходящим видом питания для человека. И единственным дополнительным критерием выбора пищи для сыромоноеда, кроме сырая растительная, является возможность съесть продукт в достаточном количестве ни с чем не смешивая, и ни чем не заедая.

То есть слишком горькие, слишком вяжущие, слишком острые или кислые продукты не подходят для сыромоноеда (особенно начинающего). Это касается, например, таких продуктов, как лук, чеснок, острый перец, лимон. Сыромоноед их не станет есть. Зато сыроед добавит их в салаты, поддерживая свою привычку усиливать вкусы. Но для начинающих сыроедов вариант салатиков все же лучше, чем термически обработанная пища.

И еще одно примечание, что касается сухофруктов – то их следует покупать только высушенные на солнце (магазинные и даже большинство тех, которые на рынке, высушены при больших температурах, т.е. с использованием термообработки и они не живые). С опытом вы даже сможете отличать их на вкус (живые сушеные на солнце от термообработанных).

Ну, и перейдем непосредственно к перечню продуктов.

Фрукты:

По ботаническим представлениям, есть несколько групп фруктов.

И, чтобы показать вам великое разнообразие рациона сыромоноеда и порадовать вас новыми знаниями – мы опишем их по группам и по месту происхождения, выделяя те, которые являются самыми доступными для жителя города в разные сезоны. Не пугайтесь сложной классификации! В ней вы найдете старые знакомые фрукты и несколько новых названий. Ну так это же и является нашей задачей - дать возможность увидеть, насколько богат рацион сыромоноеда!

Итак, первая группа – семейство Розовые.

Их подразделяют еще на роды: семечковые, косточковые и прочие представители семейства.

Род Семечковые

Яблоки (некоторые сорта отлично хранятся в погребах до конца мая, могут быть отличным монопитанием!)

Груши, европейские и азиатские виды (некоторые сорта хранятся до конца зимы)

Айва (по виду похожа на грушу, более плотная) http://www.lovesurfing.ru/raw

А также черноплодная рябина, боярышник, ирга, локва - для любителей поэкспериментировать.

Род Косточковые

Абрикосы (зимой сохраняется в сушёном виде — курага (без косточки) и урюк (с косточкой, конечно же сушенные на солнце)

Вишни (на зиму можно заготовить сушеную вишню)

Черешни

Сливы (много видов; в сушёном виде — чернослив сушёный на солнце)

Персики (разновидность — нектарин)

Алыча

Для экспериментаторов есть еще черёмуха виргинская. Имеет вяжущий кислый вкус, но если идет в чистом виде – то почему бы нет. :))

Прочие представители семейства Розовые

Земляника

Клубника

Малина

Ежевика

Для жителей северных регионов предлагается также морошка (произрастает в северном полушарии от 78°N до примерно 55°N на болоте) и княженика (малина арктическая) - произрастает в лесах, на разнотравных лугах, по берегам ручьёв и рек, в зарослях кустарников, на болотах и тундре.

Семейство Тыквенные

Арбуз (пригоден для длительной монодиеты в сезон)

Дыня

Тыква

Менее известный фрукт кивано (рогатая дыня) можно считать для нас экзотическим, т.к. выращивается в основном с Новой Зеландии и Калифорнии.

Прочие фрукты и ягоды умеренного климата

Черника

Голубика

Клюква

Брусника

Крыжовник

Чёрная смородина

Красная смородина

Для экспериментаторов есть еще барбарис, бузина, калина, лох, облепиха, магония падуболистная (он же орегонский виноград), подофилл щитовидный (он же майское яблоко).

Средиземноморские и субтропические фрукты

Кизил

Инжир (Фига) (но только свежий) http://www.lovesurfing.ru/raw

Финик (свежий)

Виноград, в сушёном виде — изюм, сушенный солнечным способом

Шелковица чёрная

Шелковица белая

Шелковица красная

Гранат

Эти продукты широко распространены и в наших широтах. Являются отличной едой для сыромоноеда и продаются на рынках.

Род Цитрусовые (семейство Рутовые)

Мандарин

Апельсин

Грейпфрут

Помело

Танжерин (один из видов мандарин)

Танжело (гибрид танжерина и грейпфрута или помело)

Кумкват (миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 сантиметров в длину и от 2 до 4 сантиметров в ширину.)

Другие субтропические фрукты

Авокадо - очень сытный и вкусный продукт

Хурма

Киви (Актинидия китайская)

Манго

Фейхоа

Ананас

Многие совершенно справедливо советуют обходиться только местным ассортиментом, но на начальном этапе не стоит к этому слишком трепетно относиться - сейчас наша задача обойтись без срывов и проблем с психикой.

Так что даже банан лучше, чем термообработанный чернослив. Хотя банан – это не фрукт, а трава.

Овощи:

О вощ — это съедобные части травянистых растений.Овощ может являться фруктом (помидор, огурец).

Овощи подразделяют на следующие группы:

клубнеплоды — картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель);

корнеплоды — морковь, свёкла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;

капустные — капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи;

пряные — укроп, петрушка, эстрагон, чабер, базилик, майоран; http://www.lovesurfing.ru/raw

тыквенные — тыква, кабачки, цукини, огурцы, патиссоны;

десертные — артишок, спаржа, ревень.

фрукт — банан.

О самых популярных сыроедческих овощах:

Картофель (все непривычные в сыром виде продукты пробуйте хотя бы раз в месяц - вкусы быстро меняются, а тело подскажет, какой продукт ему более полезен)

Топинамбур - совершенно потрясающий, как по вкусовым качествам, так и по легкости выращивания и хранения корнеплод

Тыква - есть несколько разных по вкусу сортов. Легко выращивается и хорошо хранится.

Кабачки

Морковь – прекрасный продукт для начинающих; выбирать лучше сладкую, чтобы приятно было есть.

Капуста - пробуйте разные виды, уверены, что некоторые понравятся вам не меньше, чем популярная белокочанная (кольраби, краснокочанная, цветная, брюссельская, брокколи).

Помидоры и огурцы выращиваются зимой в теплицах. Они дорогие, выращиваются с применением минеральных удобрений, поэтому покупать их стоит только если “очень хочется”, а не как пищу на каждый день. Летом же с собственного огорода – хоть тоннами!

Свёкла – есть разные виды и, например, кормовая свекла мало годится для питания сыромоноеда – она слишком острая. Этот продукт лучше пробовать не на первых порах сыромоно, а так же как и картошку, один раз в месяц.

Редис – имеет острый вкус, для непривычного желудка может только увеличивать голод. Но стоит пробовать J

Орехи.

Покупайте только те, которые продаются в скорлупе. Перед покупкой тщательно пробуйте - очень часто орехи жарят или сушат в печах перед продажей. Правило простое - не уверен, не покупай!

1. Грецкий

2. Кедровый

3. Фундук

4. Миндаль

5. Абрикосовые косточки

6. Макадамия (австралийский орех) - только в скорлупе

7. Кешью

8. Фисташки

9. Бразильский орех

10. Пекан

Бобовые.

Очень вкусная и насыщающая пища, перед употреблением необходимо замочить на 3-12 часов

Горох. http://www.lovesurfing.ru/raw

Чечевица (продается 2х видов - оранжевая мелкая и зеленая крупная.) Очень рекомендую.

Бобы

Маш

Нут

Арахис. Замоченный 1-3 часа арахис - очень вкусная штука. Покупайте обязательно не жареный. Если после замачивания, он стал сладким, значит живой. Если продолжаете сомневаться, оставьте его на сутки во влажной среде с доступом воздуха, он должен прорасти и это будет лучшее свидетельство.

Зерновые.

Тоже замечательная пища. Большинство зерновых лучше замочить или даже прорастить.

Пшеница

Рожь

Гречка. Вся коричневая гречка жареная, сырая же - имеет зеленый цвет. Ее можно заказать в некоторых местах (см. на форуме).

Перловка

Кукуруза

Овес

Масличные семена

Семена подсолнечника (семечки). Лучше покупать нечищеными, и, разумеется, уточните, что они не жареные.

Семена тыквы

Кунжут

Немного внимания уделим приготовлению пищи. Имеем в виду замачивание и проращивание семян. Любые семена (в том числе орехи) можно есть сухими, а можно замачивать и (или) проращивать. При этом семена меняют вкус и другие свойства.Таким образом можно достичь еще большего разнообразия доступных продуктов, т.к. семя растения и само растение совсем не одно и тоже. Проращивать семена довольно просто. Необходимо замочить их, а через 6-12 часов слить воду, чтобы к семенам поступал воздух. Оставьте посуду с семенами в теплом месте и через двое суток в большинстве случаев (некоторые виды раньше, а некоторые позже) вы увидите ростки. Конечно, их захочется сразу посадить… Поэтому я никогда не проращиваю семена специально - они сами прорастают, если моя семья не съела их сразу. Некоторые семена при проращивании требуют особых условий - постоянное увлажнение при доступе воздуха. Их проращивают, накрыв мокрой марлей, сложенной в несколько слоев.

В весенне-летний период из этого списка постепенно исчезают овощи и фрукты, но добавляются травы. Весной очень радует свежая крапива (если ее свернуть шипами внутрь, то она не колет язык, а на вкус не хуже огурца :)), всевозможные салаты, сельдерей, петрушка, укроп, зелень редиса, щавель, ревень, одуванчик, лебеда, пастушья сумка, даже побеги камыша, да и те травы, которые раньше воспринимались только как корм для животных, оказываются вполне съедобными (кстати, зимой на подоконнике тоже можно выращивать зелень). В начале лета появляются ягоды - земляника, ранние сорта вишни. http://www.lovesurfing.ru/raw

***Сыроедение и физические нагрузки***

В первые месяцы сыроедения наблюдается слабость, иногда сонливость. Организм привыкает к новому питанию, очищается, восстанавливается микрофлора. На это время лучше оставить тренировки, или делать их легкими. Но наступает момент, и вы чувствуете подъем сил, хорошее настроение, тогда нагрузку можно увеличить. Распространены мифы, что все сыроеды бегают или занимаются каким-то другим спортом. Нет, среди них есть как любители активного образа жизни, так и те, кто любит спокойный образ жизни без физических нагрузок. Я люблю повисеть на турнике, поиграть в теннис, когда-то очень любил бег – мне нравятся физические нагрузки. Но большинство окружающих меня людей, перешедших на сыроедение, ведут сидячий образ жизни. И это нормально! Каждый волен выбирать сам. Интересен факт, что это никак не влияет на динамику очищения организма.

Адаптационные возможности организма при сыроедении возрастают. После тяжелых тренировок нет такой крепатуры, как была при традиционном питании. Начиная с 4-5 месяцев сила и выносливость увеличиваются. Здесь надо не переусердствовать, энергии кажется много, но тело адаптируется медленней. Лучше не торопиться. Самое главное – прислушиваться к собственному телу и не перегружать его. Я на 7-м месяце сыроедения травмировал спину, делая становую тягу со штангой. Мой рабочий вес был 100 кг. Потом несколько месяцев пришлось ждать, чтобы спина опять была готова к физическим нагрузкам. А после 11 месяцев желание тренироваться со штангой совсем пропало.

К тому же, если Вы хотите активно заниматься спортом и набрать мышечную массу – почитайте обязательно советы людей, которые тренируются на исключительно растительном питании. Яркий пример – Изюм. (syromonoed.com). Его рабочие веса со штангой приводят в замешательство традиционно питающихся спортсменов.

Конечно, о наборе массы, как у профессиональных бодибилдеров, можете забыть. Зато и проблем со здоровьем у вас не будет, в отличие от них. Что касается бега, тенниса, фитнеса – это все будет только в плюс. Мышцы сыроеда становятся очень отзывчивы на нагрузку. Попробуйте сами:)

***Теория сбалансированного питания. Кино и немцы***

Сегодня диетология, биохимия, биология, медицина строят свои исследования и методики лечения и профилактики заболеваний исходя из теории сбалансированного питания (ТСП). Что это значит?

Сторонники ТСП считают, что пища должна в себе содержать достаточно питательных веществ – белков, жиров, углеводов, приниматься они должны в правильной пропорции, исходя из их калорийности. Также в организм должны поступать в необходимом количестве минералы и витамины. На основании этих утверждений установлены нормы потребления пищи для человека. И диагностика ведется на основании таблиц. По содержанию в крови каждого элемента делается вывод о его здоровье или не здоровье. http://www.lovesurfing.ru/raw

Чтобы привести человека к нормам, выведенным на основе ТСП, людям продают якобы недостающие у них элементы либо рекомендуют употреблять продукты, в которых эти элементы были ими обнаружены. Подход очень понятен, технологичен и прост.

Результаты, к которым пришло человечество в результате следования этой теории, плачевны. В России из 2,2 млн умерших 1,2 млн – от болезней кровеносной системы, 300000 – от рака, 90000 – от болезней системы пищеварения и т.д. И только 90000 - от старости. Это статистика за 2007 год. Я не ошибусь, если скажу, что каждый человек сталкивается с проблемами здоровья в своей жизни. Медицина не может предложить выхода из этой ситуации. Она может только продать нам лекарства, услуги, процедуры. Медицина работает с симптомами. Я вижу основную причину такой плачевной статистике в неправильном питании. В непонимании устройства пищеварительной системы. В упрощенном подходе к лечению болезней. И в основе этого подхода – ТСП.

Откуда же появилась это злосчастная теория сбалансированного питания (ТСП)? Как же считаются эти килокалории? Грубо это выглядит так: берется продукт, и в специальной камере его продувают кислородом (сжигают, окисляют) при определенной температуре. Кислород вступает в реакцию с продуктом, выделяется тепло, количество которого измеряют. Методика эта появилась в конце 18 - начале 19 века, когда надо было оправдать низкую зарплату рабочих. Специальная комиссия в Германии дала химикам задание подсчитать, какое минимальное питание нужно рабочему, чтобы он мог работать по 15 часов в сутки. Вот они и подсчитали, основываясь на тех допотопных знаниях и с тем допотопным оборудованием. Но для бизнеса это оказалось так удобно, что эта методика поддерживается и до сих пор. На продуктах мы видим распечатки содержания белков, жиров, углеводов. Фармакологический бизнес заваливает нас витаминами и минералами.

Читая этикетку на чипсах, мой младший сын сделал ударение на букве Е, читая слово белкИ. Поднял голову от пачки и говорит мне: “Папа, я не понял, какие такие бЕлки”? Кстати, о белках. Скачут они по веткам и едят, не считая калории, досыта. Питаются семенами хвойных деревьев и желудями. А посмотрите на их мех, на их ловкость!

Оценивать полезность продуктов по их калорийности – фикция. По этой теории женское молоко – самая бесполезная вещь. Лишь в конце XX века стало понятным, что заменить его ничем нельзя. А быстрый рост и увеличение массы младенца, питающегося только грудным молоком, ставит в тупик ученых, строящих свои выводы на основе теории сбалансированного питания. ТСП может быть использована, как частный случай, как специальная рекомендация больному человеку, как индивидуальный подход при стационарном лечении. Но ее нельзя применять в массовом порядке, она неизбежно приводит к ожирению и той плачевной статистике 2007 года.

Значит, должен быть какой-то другой подход к пище. Человек не должен ходить с калькулятором и считать, сколько же он уже съел, сколько можно ему съесть еще, сколько витаминов и микроэлементов он получил с пищей, а сколько надо «добрать» из таблеток. Адекватная пища должна быть безвредна при любом количестве потребления. Она должна содержать все необходимые элементы для жизнедеятельнгсти организма. http://www.lovesurfing.ru/raw

***Что в нас заложено природой? Не всё то золото, что блестит***

Перефразируем эту знакомую нам с детства пословицу. Не всё то еда, что вкусно. Давайте подумаем, какой основной инстинкт заложила природа в каждое живое существо? Первое, что приходит на ум - это инстинкт самосохранения, выживания вида. Самым важным фактором выживания и процветания биологического вида от бактерий до млекопитающих является питание. Какими же способностями наделила нас природа для выбора пищи? Основные – это зрение, обоняние, вкус. По внешнему виду, запаху и вкусу мы должны выбирать себе пищу. Но не в магазине, а в природе. Ведь если пропитать что-то синтетическое вкусом мяса и добавить усилитель этого вкуса, то получится отличная сосиска. Никто не заметит подмены. Так делается с большинством продуктов питания. Химики пищевой промышленности делают чудеса. Они заставляют нас поглощать тонны бесполезных, а иногда и вредных, продуктов только благодаря синтетически сформированному вкусу. Поэтому приготовленная еда не является таковой, какой она нам кажется.

Если же мы будем выбирать среди живых природных продуктов, то начнет работать природный механизм, защищающий нас от потребления ненужных продуктов. Вкусность продукта – это не только показатель его полезности, но и показатель потребности организма. Думаю, многие из вас замечали, что один и тот же продукт иногда кажется безумно вкусным, а иногда его совсем не хочется. Это и есть отражение потребности в нем организма. Если продукт кажется нам вкусным – он необходим нашему организму.

Вы никогда не задумывались, почему дикие животные так сильны? Почему их шерсть так красива? Посмотрите на ту же белку в лесу. Ее пища очень однообразна и проста. Семена хвойных деревьев и желуди. А какая красивая у нее шерсть, как быстро и ловко она скачет по деревьям. Непохоже, чтобы у нее была нехватка витаминов или минералов. Но пища крайне однообразна. Почему человек при таком разнообразии питания не в состоянии быть таким сильным, как шимпанзе или горилла? Да ладно сильным – хотя бы здоровым.

Может, разница в том, что они выбирают пищу в природе, а мы – в магазине? Они выбирают то, что создала природа, а мы то, что создал человек. Интеллектуальные способности позволили нам доминировать на планете. Потребление животной пищи, приготовление и обработка продуктов сыграли немаловажную роль в выживании, в эволюции. Ведь пережить ледниковые периоды, засухи было бы невозможно без употребления животной пищи. И в ущерб здоровью человечество вынуждено было пользоваться огнем, а в последствии и консервантами для приготовления и сохранения пищи.

Сегодня, к счастью, технологии сельского хозяйства и транспорта достигли такого уровня, что возвращение к естественному адекватному питанию стало возможным для любого жителя цивилизованного мира.

***Если мы такие умные, почему болеем?***

Как же так случилось, что количество печальных диагнозов постоянно растет? Обратимся еще раз к статистике. В Украине 500000 человек стоят на учете в онкологических клиниках. 100000 умирает ежегодно от рака. От сердечно-сосудистых заболеваний – в 4 раза больше. Почему многие болезни, которые раньше беспокоили только пожилых http://www.lovesurfing.ru/raw

людей, теперь мучают школьников? Почему же человек, разумное существо, загнал себя в тупик? После года сыроедения, наблюдением за собой и окружающими меня сыроедами, могу смело предположить, что основная причина болезней – это неправильное питание. Конечно же, есть еще и стрессы, и экология. Но основное – питание. Так что же явилось причиной такого безумства?

Процесс принятия пищи давно перестал быть утолением голода. Он перестал быть процессом пополнения организма энергией и питательными веществами. Он превратился в удовольствие, в культ, в традицию, во времяпровождение, в атрибут общения. Мы не представляем жизни себе без вкусных кушаний. Встреча с друзьями – застолье. Праздник – застолье. Досуг – застолье. Свободное время – как минимум кофе или чаек с бутербродиком или пирожным. Мы не можем контролировать количество потребляемой пищи. Мы попали в зависимость от вкусной приготовленной пищи. Та же зависимость, что и от табака и алкоголя.

Как известно, если крысе в мозг к центру удовольствия вшить нейрон и вывести наружу, так чтобы она сама могла его стимулировать нажатием на педальку, то она так и помрет, не сходя с места, но довольная. Обезьяна сделает то же самое. На человеке именно такой опыт не проводили, но, по сути, все те люди, которые наслаждаются вкусом продуктов, содержащих глютамат натрия (Е621) и другие усилители вкуса, находятся в положении той самой крысы. Они стимулируют свои рецепторы, свой аппетит и получают удовольствие от еды, хотя в ней не почти содержится тех веществ, вкус которых они чувствуют. Но фактически – данный продукт - это в лучшем случае пустышка, а зачастую - смесь разнообразных заменителей. Такая вот педалька. Вкусом человек доволен, но в продукте нет ничего полезного.

С появлением огня и посуды человек начал смешивать пищу, находя различные коктейли вкуса. А так как с развитием цивилизации еда превратилась из необходимости в удовольствие, то основной целью приготовления пищи стало раздражение вкусовых рецепторов. Весь смысл кулинарии – сделать вкусно. Человек научился влиять на рецепторы приготовлением пищи и для себя и для домашних животных. Сухие корма, термообработанные комбикорма – все это воздействует на вкусовые рецепторы, но не является полезным и не обладает пищевой ценностью. Так же работают приманка для рыбы, отрава для грызунов. Они вкусные.

Человек оценивает пищу по ее вкусу, совершенно не думая о том, как же всё это будет усваивать его организм. Сейчас значок Е621 можно увидеть практически на любом продукте. Т.е. на вкус действует не сам продукт, а химический реагент, усиливающий вкус продукта многократно. Поэтому, хотя в сосисках практически нет мяса, они кажутся человеку вкусными, мясными. В чипсах к жиру добавлен картофельный порошок, но Е621 делает их такими картофельными.

Подавляющая часть человечества, сама того не замечая, находится в пищевой или вкусовой зависимости. Животное следует инстинктам и съедает, не задумываясь, отравленное вкусное, даже если рядом будет лежать полезное, но менее вкусное. Но тем мы и отличаемся от животных, что обладаем самосознанием, мы способны анализировать http://www.lovesurfing.ru/raw

и действовать осознанно. Вкус эволюционно так настроен – вкусное надо есть, невкусное надо выплевывать. Но эволюция биологических видов не предполагала «приготовление пищи». Природа настроила вкусовые рецепторы на природное вкусное - невкусное. Находясь среди синтетического вкусного – невкусного, мы не можем сделать правильный выбор. Мы находимся в зависимости от вкуса – вкусовой пищевой зависимости.

И представьте себе теперь масштабы пищевой зависимости. Мы с детства привыкаем к сладким, соленым, острым, рафинированным блюдам, к резким вкусовым ощущениям и попадаем в зависимость от них.

Что же это получается? Зачем же нам природа дала вкус? А вкус нам дан, как и всем животным, для ориентации в живой природе, среди живых продуктов, среди продуктов, созданных природой. Надо сначала, исходя из своего понимания пищеварения, разделить всю пищу на адекватную вашей пищеварительной системе и на неадекватную, или проще – на живую и мертвую. Живыми считаются сырые продукты растительного происхождения. Вот среди них и выбирайте то, что подсказывает вам вкус.

Еще раз повторю – надо использовать свой вкус только для выбора пищи среди сырых растительных продуктов. Он вам подскажет – что именно сейчас нужно вашему организму. Приведу в пример себя – сначала мне очень хотелось морковки – я ел ее каждое утро. Чистил большую миску, и мы всей семьей «хрумкали» с удовольствием. Потом захотелось апельсинов – я поглощал их килограммами. Потом основным стали яблоки. Конечно, все это время я ел и орехи, в основном – арахис, и цветную капусту, но какого-то продукта всегда хочется сильнее. Экспериментируйте! Но только с сырыми растительными продуктами.

***Теория адекватного питания. Уголев***

Составляющие пищи. Не только питательные вещества.

В теории сбалансированного питания (ТСП) представляется, что пища содержит только две составляющие: питательные и балластные вещества. И что наш организм своими силами растворяет и всасывает питательные вещества, а балластные выводятся в виде мочи и кала. Уже знакомый нам академик Уголев считал такой подход к пище слишком упрощенным. Он рассматривал ее, как источник нескольких потоков веществ и активных элементов из кишечника в организм.

В теории адекватного питания академика Уголева предполагается кроме потока питательных веществ рассматривать еще пять потоков:

1. Поток гормонов.

2,3,4. Три потока метаболитов – продуктов жизнедеятельности микроорганизмов .

5. Поток веществ, поступающих с загрязненной пищей. http://www.lovesurfing.ru/raw

Рассмотри эти потоки более подробно.

Поток гормонов.

Давайте сначала разберемся, что же это такое – гормоны и гормональный фон.

Гормоны – это переносчики команд управления от одних органов к другим.

Английские ученые Старлинг и Бейлисс, открыли их в 1906 г., и назвали гормонами, от греческого hormao, что значит возбуждать, стимулировать. Органы, продуцирующие гормоны (команды), называются эндокринными. Давайте посмотрим на атлас. Эндокринными органами являются Гипоталамус , Щитовидная железа, Поджелудочная , Гипофиз , Надпочечники , Половые железы. Гормоны, вырабатываемые эндокринными органами, выделяются в кровоток и поступают во все части организма, но каждый из них действует только в одном месте или в определенном органе тела, именуемом органом-мишенью.

Человеческий организм зиждется на поистине огромном списке различных гормонов (ФСГ, ЛГ, ТТГ, тестостерон, эстрадиол, прогестерон, пролактин и др.). Эти биологически активные вещества участвует во всех процессах жизнедеятельности. Они регулируют все процессы в организме от роста клеток до выделения желудочной кислоты. Гормональный фон – это баланс гормонов в организме. От концентрации определенных видов гормонов зависит наше самочувствие и общее физическое состояние организма. Плаксивость, истеричность, чрезмерная импульсивность и навязчивые страхи по любому поводу – явные признаки нарушение баланса гормонов. Изменения или нарушение гормонального фона организма выражаются в снижении содержания гормонов в крови и могут спровоцировать возникновение тяжелых видов заболеваний.

В 50-60 е годы ХХ века наукой было установлено, что не только поджелудочная железа, но и весь кишечник тоже является эндокринным органом. Одним из достижений академика Уголева было то, что он установил, что желудочно-кишечный тракт является самым большим эндокринным органом. Если раньше считалось, что ЖКТ вырабатывает только гормоны для управления самим собой, например гастрин, то Уголев показал, что он вырабатывает практически весь спектр гормонов, регулирующих деятельность организма.

Эндокринные клетки ЖКТ продуцируют гормоны, типичные для гипотоламуса и гипофиза, а клетки гипофиза – гастрин. Т.о. по некоторым гормональным эффектам гипотоламо-гипофизарная и желудочно-кишечная системы оказались родственными. Даже такие гормоны, как эндорфины и энкефалины, синтез которых ранее приписывался исключительно мозгу, вырабатываются в кишечнике. В частности эти морфийные гормоны вырабатываются у младенца при расщеплении белка материнского молока, а у взрослых – при расщеплении белка пшеницы. Напомню, что эти гормоны вызывают обезболивание, чувство беспричинной радости, счастья, эйфории. Также кишечник вырабатывает 95% всего сератонина, недостаток которого приводит к депрессиям и мигреням.

Теперь самое главное - Регуляция образования гормонов в желудочно-кишечном тракте отличается от таковой в других эндокринных системах тем, что секреция гормонов зависит не столько от состояния организма, сколько от прямого взаимодействия http://www.lovesurfing.ru/raw

компонентов пищи со стенками кишечника, а некоторые гормоны поступают непосредственно с пищей или синтезируются внутри кишечника.

Хочу обратить внимание на важность этого вывода!

Гормональный фон, который влияет на состояние нашего организма, наше настроение и работоспособность, напрямую зависит от пищи, которую мы едим.

Приведу один, но очень яркий пример влияния пищи на репродуктивную функцию.

Нарушения гормонального фона - самая частая причина бесплодия у женщин (до 40% всех случаев) и азооспермии у мужчин. Азооспермия – малая концентрация или отсутствие сперматозоидов в сперме.

На форуме сайта syromonoed.com описывается опыт мужчины, концентрация сперматозоидов которого выросла с 4 млн до 96 млн в 1 мл (больше, чем в 20 раз!) за четыре месяца адекватного питания, после чего он стал счастливым отцом.

Поток гормонов, осуществляемый с приемом пищи никак не учитывается ни ТСП, ни современной медициной. Большинство врачей не знают, что удаление части ЖКТ приводит к серьезным гормональным нарушениям и возникновению новых болезней. Уголев приводит пример в котором частичное удаление двенадцатиперстной кишки привело к изменению функционирования коры надпочечников, гипотоламуса, гипофиза и изменению структуры щитовидной железы.

Так что все в нашем организме взаимосвязано и ничего нет лишнего. И пища является одним из важнейших стимуляторов работы всех систем.

Три потока метаболитов.

Это поток формируется при участии бактериальной флоры кишечника. Первый поток – модифицированные микрофлорой поступающие питательные вещества. Второй поток – продукты жизнедеятельности бактерий. Третий поток – модифицированный бактериальной флорой поток балластных веществ, или так называемый поток вторичных питательных веществ.

Рассмотрим подробнее. Первый поток – бактерии помогают нам переваривать поступившие питательные вещества до более простых соединений. Например, аминокислот до аминов. Здесь более-менее все понятно.

Второй поток – продукты жизнедеятельности бактерий. Часть из них нам полезна (витамины, аминокислоты). Часть – токсичные вещества, проникающие в кровь и воздействующие на весь организм. Многие из этих веществ вырабатываются и самим нашим организмом, например гистамин. Он вырабатывается в клетках желудка и контролирует ряд функций мозга, секрецию желудочного сока и способствует образованию язв желудка. И он же является продуктом жизнедеятельности бактерий. Чрезмерный рост или уменьшение количества бактерий, вырабатывающих подобные вещества, приводит к изменению потока продуктов их жизнедеятельности. Вот здесь хочу остановиться и привлечь ваше внимание. Количество бактерий определяется питанием. И не только бактерий. Процветание любого биологического вида зависит от питания! Так вот, количество бактерий, живущих в нашем кишечнике, зависит от пищи, которую мы http://www.lovesurfing.ru/raw

принимаем. Если мы питаемся тем, для чего создан наш кишечник, то продукты жизнедеятельности бактерий легко принимаются и перерабатываются нашим организмом. При таком питании соотношение разных видов бактерий будет оптимальным. Если мы предпочтем мясные блюда – будут преобладать гнилостные бактерии, и мы получим поток ядовитых отходов жизнедеятельности этих бактерий. К тому же некоторые бактерии вырабатывают соединения-антибиотики, чем вызывают смерть других бактерий.

Третий поток – модифицированный микрофлорой поток балластных веществ. Помните, в ТСП есть два потока – питательные и балластные вещества? Т.е. питательные организм всосал, а балластные он отправил на выход. А вот Уголев считает, что так называемые балластные (пищевые волокна) являются пищей для микрофлоры нашего кишечника. Он доказал, что бактерии толстой кишки, поедая сырую растительную клетчатку, вырабатывают незаменимые аминокислоты и витамины. Все эти чудеса делает наша микрофлора. И все, что ей для этого необходимо – сырые растительные продукты, а точнее – их пищевые волокна.

Эти три потока веществ, поступающих от деятельности микрофлоры к нам в организм, практически игнорируются современной медициной. Ведь прием любых лекарств и особенно антибиотиков уничтожает микрофлору, а вместе с ней и три потока необходимых организму веществ. Догадываясь о необходимости микрофлоры, врачи могут после антибиотиков выписать вам бифидумбактерин, но восстановление микрофлоры после ее убийства – долгий процесс.

Поток веществ, поступающих с загрязненной пищей.

На этом потоке мы подробно останавливаться не будем. Скажу Вам некоторые меры по безопасности:

Мойте руки. Мойте фрукты и овощи. Если у вас есть подозрение, что во фруктах много нитратов – положите их в воду на полчаса. Не ешьте продукты, на которых присутствует плесень, признаки гниения. Старайтесь есть продукты отечественного производств, их не обрабатывают для длительной транспортировки. Но и не надо преувеличивать вред нитратов и бояться импортных товаров. Подходите разумно, интересуйтесь, как выращиваются и хранятся орехи, овощи и фрукты, как сушатся сухофрукты.

Например, меня очень порадовала информация о современных овощехранилищах. Оказывется, яблоки сейчас хранят в холодильных камерах при температуре 0 градусов и при откаченном кислороде. Через специальные мембраны фильтруется воздух, регулируется содержание кислорода и углекислого газа, яблоко сохраняется до следующего урожая. И нет никакой необходимости пропитывать их химией. В любом случае, лучше есть яблоки с нитратами, чем не есть яблок вообще.

***Сыроедение – кому это нужно?***

Резонный вопрос. Кто-то скажет: зачем мне это, если я и так хорошо себя чувствую? Да, человеческий организм сделан с большим запасом прочности. Он сдается по частям. В детстве хирургов интересуют наши аппендикс и гланды, постарше – поджелудочная и желчный пузырь, потом печень и почки. Сердечные диагнозы ставятся уже в школе, а шунтирование сосудов стало очень популярно уже в 40 лет. Сколько просьб о спасении http://www.lovesurfing.ru/raw

детей от лейкемии мы слышим по радио? А диабет и астма уже стали нормой в любом возрасте. Дети носят в школу таблетки и хорошо разбираются в лекарствах. Их родители перед походом на день рождения принимают 6 таблеток активированного угля и пару мезима. Вы видите абсурд происходящего? Люди борются с пищей! Принимают одновременно и яд и противоядие. С какой целью? А цель одна – получить удовольствие. Налицо зависимость от вкусной приготовленной пищи.

С каждым поколением пища становится все более химически изощренной, но и все более бесполезной, хотя с содержанием белков, жиров, углеводов и витаминов там все в норме. Только там все это денатурированное. Ведь на упаковке не напишут «Содержание мертвых белков». Хотя биохимики уже давно отличают живое от мертвого. Все сильнее химические соединения, воздействующие на рецепторы вкуса, все больше содержание синтетических веществ, увеличивающих срок хранения и потребительские качества вареных продуктов.

Если у вас возникает такой вопрос – зачем мне это сыроедение? – значит за вас можно только порадоваться, отложите книжку на несколько лет. Взрослый человек вправе сам решать – чем ему питаться, быть ему здоровым или болеть. Но у ребенка нет выбора. Он ест то, что едят окружающие его взрослые, и взрослый должен прийти на помощь растущему организму. Обязательно давайте детям по несколько яблок в день. Просите своих друзей и знакомых, приходя к вам в гости, приносить не тортики и конфетки, а фрукты.

Мне нравится, как моя дочь разбирается с киндер-сюрпризом. Ей 3 года. Становится возле мусорного ведра и отправляет туда сначала фольгу, потом шоколад, и счастливая бежит открывать контейнер и собирать игрушку. А магазины, где продаются киндер-сюрпризы она называет яичными магазинами.

***Как стать Сыроедом?***

Выбор пищи для человека в современном мире должен начинаться с работы мозга. Первое, что необходимо сделать – это понять устройство своего организма. Почитать литературу, пообщаться с сыроедами, увидеть своими глазами людей, которые уже давно перешли на природное питание. После того, как понимание уже готово стать действием – посмотреть на все продукты, имеющиеся в распоряжении человечества. Т.е. пройти мимо отделов хлеб, бакалея, гастрономия, молоко, и направиться к табличке «Овощи. Фрукты». Также подойдут орехи и сухофрукты. Вот здесь надо отдаться на волю природной способности выбора – зрение, нюх, вкус. Покупаем и едим то, что нравится. Ни в коем случае не думаем о пользе или вреде, о химическом составе, о белках-жирах-углеводах, о килокалориях. Живые продукты не вредны и не полезны. Просто наш организм сделан под это топливо. Как двигатель автомобиля рассчитан на определенный бензин. Ну, просто нельзя заливать другой.

Можете кушать только виноград или только картошку. Ваш организм способен из любого (повторяю – из любого!!!) живого продукта, который является для вас вкусным, синтезировать любое химическое соединение, необходимое вашему организму. Как только виноград вам надоел, смотрите на другие фрукты, овощи, орехи – вам обязательно чего-нибудь захочется http://www.lovesurfing.ru/raw

Еще раз коротко – сначала выбираем головой живое - мертвое, природное - неприродное, потом обращаем внимание на внешний вид, запах и вкус.

***Сыроедение – путь самурая***

Слово “самурай” происходит от древнего глагола “самурау” - “служить”. Таким образом, “самурай” - это “служивый”, “слуга”. Собираемся ли мы служить своему желудку? Конечно же, нет. Но служить своему здоровью надо обязательно. Какой прок от нас больных и немощных? А ведь здоровыми нас может сделать лишь представление о том, как работает система пищеварения. Но вы уже об этом знаете, раз дочитали до этой страницы. Сейчас я хотел бы поговорить на тему, а чего, собственно говоря, мы хотим добиться от своего тела, и почему медицина ничем не может нам помочь?

Не навреди – основной принцип медицины. Прием лекарств – яркий пример того, как «одно лечим, другое калечим». Единственный вид медицины, который не наносит ущерба – это гомеопатия. Гомеопатия – это искусство вылечить человека без нанесения вреда. Это помощь профессионала больному. А сыроедение – это самостоятельный путь человека от состояния «болен» к состоянию «здоров». Это настоящая работа над собой, изменение стиля жизни, ключ к пониманию природных процессов. Но работу эту вам предстоит проделать самому.

Почему я упомянул про гомеопатию? Что общего в гомеопатии и сыроедении? В обоих случаях лечится не болезнь, а человек. Организм сам решает, каким путем пойдет оздоровление, но процесс оздоровления организма в обоих случаях идет по такому пути:

ИЗНУТРИ НАРУЖУ, ОТ ЖИЗНЕННО ВАЖНЫХ ОРГАНОВ К МЕНЕЕ ВАЖНЫМ,

СВЕРХУ-ВНИЗ, СИМПТОМЫ УХОДЯТ В ПОРЯДКЕ, ОБРАТНОМ ИХ ПОЯВЛЕНИЮ (первым уходит тот симптом, который позже всего появился).

Первое время будет трудным. Основная причина – вывод токсинов из организма. Представьте – сейчас они у вас в законсервированном виде хранятся в укромных уголках тела. И вот, в результате перехода на адекватное питание, у организма высвобождается куча энергии для самоочистки. Укромные уголки начинают вычищаться. Основная масса токсинов выводится кровью, переносится в печень, откуда отправляются в кишечник или почки. Часть из них опять всасывается в кровь, т.к. такова работа кишечника – всасывать вещества. Из-за того, что в крови находятся токсины, появятся головные боли и слабость. И то, и другое пройдет. Надо набраться терпения. У тех, кто пробовал голодать, в первые же дни появляются головные боли, если не делать специальные чистки. И складывается мнение, что эти боли от голодания. Боли эти и слабость от интоксикации своими собственными накопленными токсинами. Поэтому рекомендуются чистки, клизмы, большие количества воды. http://www.lovesurfing.ru/raw

При сыроедении никаких клизм и чисток делать не надо. Воду пить нужно только при желании или, если вы знаете или верите, что дополнительная вода вам необходима. На мой взгляд, вся необходимая вода поступает с фруктами и овощами.

После того, как основная часть токсинов и всевозможных залежей в сосудах, органах, под кожей выведена, организм начинает чиститься от старых хронических болячек.

Те, кто на сыроедении больше года, рассказывают, какие симптомы у них проявлялись. У кого-то сыпи, у кого-то боли в печени и почках, у кого-то сильные простуды с кашлем, насморком и температурой. Да, все то, что вы носили в себе, начинает выходить и процесс этот может продлиться не один год. Но по своему настроению, по своей энергичности вы сразу почувствуете, что вы на верном пути. Советую найти единомышленников, участвовать в форумах, читать об опыте других сыроедов. Это настоящий путь самосовершенствования. И основная проблема, с которой вам придется столкнуться – непонимание окружающих и самых близких людей.

Поэтому если Вы находитесь в среде непонимания и нетерпимости ко всему новому, просто скажите окружающим, что решили посидеть на диете, оздоровиться. И не надо никого агитировать и убеждать. Просто посмейтесь над собой вместе со всеми, не отказывайтесь от застолий и участия в поездках на шашлык, если это необходимый элемент общения, а просто предупредите всех, что вы на диете. Или даже попросите их о помощи – скажите: «помогите мне справиться с собой, напоминайте мне, что я ем только фрукты, а то я сорвусь» . Слово сыроедение лучше не произносить! Оно действует раздражающе. Постепенно ваш внешний вид все скажет сам за себя. Проявите смекалку. Ведь общение с людьми не прекратится никогда, независимо от того, чем они питаются. Значит надо менять себя, а окружающие пусть делают выводы из вашего внешнего вида и работоспособности.

После года сыроедения я спокойно могу присутствовать на любом мероприятии, вместо рюмки поднимаю кусок дыни. Да и мои коллеги и друзья уже привыкли к моему «неформатному» питанию. Всегда участвую в застольных беседах, тостах, правда, только вначале застолья. Когда люди начинают пьянеть – предпочитаю покинуть шумную компанию

Самураем не становятся за один день. Желаю успеха!

***Сыроедение – диета для обжор:)***

В первое время, когда привычка плотно наедаться еще не отпустила, количества съедаемой сырой пищи просто огромно! На страницах нашего форума на нашем сайте вы можете познакомиться с рационом Сыроедов. Приведу несколько примеров:

09:00 Кокос (молоко и вся мякость) – пока остальные если круассаны с кофе. http://www.lovesurfing.ru/raw

12:00 Мушмула 4 штуки + 2 груши+ доела за Яшкой помидор

15:00 1 груша, 2 яблока

16:00 стакан моченного миндаля

17:00 груша, яблоко, 2 ложки авокадо (пока кормила Аякса)

20:00 50 грамм кедрового ореха

21:00 2 киви

11:00 50 грамм малины

11:30 1 авокадо

13:00 300 грамм арахиса (моченого 3 часа)

14:00 горсть пророщенного нута

15:40 5 груш

17:00 2 нектарина

19:00 3 апельсина

20:00 30 грамм моченого миндаля

01:00 50 грамм клубники

9:40 - яблочный фреш

12:00 - большая груша

13:20 - апельсин

14:00 - грейпфрут

16:00 - кунжут

18:15 - грейпфрут

19:30 - молодая морковка

21:30 - яблоко

23:30 - виноград

1:00 - 2 банана

2:00 - 2 горстки незамоченного арахиса.

12:20 - яблоко тертое

14:00 - грейпфрут (3 больших дольки)

15:50 - яблоко тертое

18:00 - молодая морковка

18:50 - 2 морковки

21:00 - яблоко

22:22 - банан

1:20 - апельсин

2:20 - 2 банана

10.00 5 маленьких апельсинов.

11.00 горсть чищенных грецких орехов.

12.00 2 яблока

14.00 горсть сухого арахиса. http://www.lovesurfing.ru/raw

17.00 2 яблока.

20.00 горсть сухого арахиса.

22.00 - 24.00 6 яблок сидя за компом.

Перейдя на сыроедение, ни в чем себя не ограничивайте. Ешьте столько, сколько вам захочется. Наедайтесь на ночь. Ешьте среди ночи. Хотите – фрукты, хотите – орехи. Ешьте во время тренировок и работы, в транспорте и на прогулке. Никаких ограничений! Но только сырое растительное!!! Бутерброд в метро как-то не очень смотрится, а вот яблоко или орешки всеми воспримутся адекватно. Не так ли?

То же самое делайте и на встрече с друзьями, на шашлыках, во время застолий – ешьте фрукты. Вместо рюмки поднимайте ломтик арбуза и желайте всем здоровья!!!

***Кризисы и чистки***

Рассказ о сыроедении был бы слишком чудесным и сказочным, и не совсем правдивым, если ни слова не сказать о чистках. О так называемом переходном периоде. У всех он проходит по-разному. Кто-то просто летает изначально и ничего не чувствует, кто-то лежит не вставая весь в соплях и с температурой. У кого-то выходят с болью слизь и уплотнения, у кого-то сыпятся зубы и волосы, временно ухудшается зрение. Общих правил нет. Каждый организм очищается и перестраивается согласно своего индивидуального графика.

Одно общее есть у всех – хорошее настроение и положительное эмоциональное состояние, подтверждающее правильность выбранного пути. На форумах Сыроедов вы можете почитать о страданиях переходного периода, посмотреть на фото изможденных и исхудавших людей. Но потом, отслеживая даты, вы можете проследить период восстановления и изменения лиц людей, решившихся на радикальные перемены.

Я не зря написал, что сыроедение – это путь самурая. Это путь искупления, когда надо выстрадать избавление от всех токсинов, которые были накоплены за долгие годы безответственных вакцинаций, употребления лекарств, ядов, приготовленной еды. Нужно нечеловеческое терпение, чтобы перетерпеть все это.

Лично у меня основная работа шла с печенью, поджелудочной и надпочечниками. Это не было так больно, что невозможно двигаться, но иногда хотелось просто полежать. Была слабость и потливость. Была температура и три недели отхаркиваний, отсмаркиваний и покашливаний. В общем, как у всехJ

К 4, 5 месяцу основные боли ушли. Потом было еще несколько кризисов, но к ним уже относился осознанно, просто пережидал, не нагружался физически и ел меньше. http://www.lovesurfing.ru/raw

Поэтому когда я пишу о своей 74 летней маме, что она избавилась от многих недугов, имейте ввиду, что и боли она терпит побольше, чем я. Но характер боли при чистках совсем другой, нежели при хроническом заболевании. Это напоминает боль заживающей раны. Когда ты полностью уверен, что это именно заживление. После кризиса внутренние органы чешутсяJ

Я не думаю, что можно с уверенностью сказать – через 8 месяцев у вас все пройдет. Нет. И после года возникают новые чистки. Изюм пишет, что и после 2-х лет продолжаются. Все зависит от состояния вашего организма, от вашего возраста, генетической предрасположенности, предыдущего образа жизни и т.д. Поэтому не смотрите на других – у вас будет все индивидуально.

***Нужно ли что-нибудь еще? Или битому неймётся:)***

Переход на сыроедение – это сознательный выбор каждого человека. Невозможно это сделать, не распрощавшись со старыми привычками. Организм очень быстро перестраивается и возврат к чему-то привычному может быть также болезнен, как и отказ от этого. Многие виды пищи, а особенно синтетические вещества организм просто откажется принимать.

Недавно моя знакомая, с которой мы давно не виделись, приехала к нам в гости. Увидев меня, похудевшего и веселого, загорелась: «Говори, что делать, я тоже так хочу!» Я ей все рассказал, через месяц она уже влезла в шорты, слушала комплименты и радовалась жизни, но привычка кушать таблетки взяла свое.

Ей показалась по каким-то ощущениям, что у нее глисты. А что делает человек, когда у него глисты? Он же по телевизору смотрел, что ВАРМИЛ – лучшее средство. Выпила она одну таблетку – вроде ничего. Выпила вторую – нормально. Ну и на третий день решила закрепить – выпила третью. Вот тут то организм и не выдержал. Он выдал столько жидкости и секрета в кишечник, чтобы смыть весь этот беспредел, что девушку увезли в реанимацию, поставили не очень хороший диагноз по поводу работы поджелудочной железы. А врачам мы привыкли верить. Сколько же теперь понадобится времени, чтобы вернуться к веселому расположению тела и духа?

Моя огромная просьба ко всем, решившим перейти на сыроедение. Больше ничего не надо!!! Чисток не надо! Дополнительных практик на усиление тех или иных процессов – не надо. Давайте предоставим организму самому решить – в какой последовательности должны идти очистка и оздоровление организма. Я не возражаю против упражнений, методик и практик. Но я только за те упражнения и методики, которые стимулируют весь организм, предоставляя ему право самому решать локальные задачи.

Например, ребята, с которыми мы ведем проект Живая Еда, взялись за практику воздействия на определенные органы путем нажатия на определенные точки на теле. Т.е. они посчитали, что могут помочь организму скорее справиться с проблемами в том или ином органе. А что, если перед тем, как очистить печень, организму требуется очистить http://www.lovesurfing.ru/raw

какие-то протоки? Или восстановить работу каких-нибудь желез? А мы тут за него решили – нет! Сначала печень!

Поэтому я - за поэтапность и предоставление организму права самому решать, в какой последовательности должно идти очищение.

Что касается тех людей, которые сидят на лекарствах, то прекращать их пить резко не надо. Вы сами почувствуете, когда этого уже можно не делать. Те, кто регулярно проверяет свой сахар и давление, будут несказанно удивлены уже на первой неделе адекватного питания. Не буду больше о чудесах – проверьте сами.

***Вода. А что, разве надо пить?***

Невозможно писать о питании и ничего не сказать о воде. Мне встретилась фундаментальная работа по изучению зависимости здоровья организма человека от воды, проделанная доктором Ф. Батмангхелиджем. С его книгой «Ваше тело просит воды» вы можете познакомиться в Интернете.

Основной смысл книги Батмангхелиджа – больные люди страдают от жажды. У них нарушен вводно-солевой обмен. Потребляя такие напитки, как чай, кофе, лимонады, колы, мы проглатываем концентрированные вещества, которые сами требуют воды для своего растворения. Т.е. в кока-коле содержится столько сахара и тонизирующих веществ, что воды, которая содержится в потребленной кока-коле недостаточно для их растворения и утилизации организмом. Организм опять хочет пить. В результате наступает обезвоживание, которое постоянно заливается то колой, то сладким чаем и никогда не поступает достаточно воды для нормального функционирования организма. Человек даже не испытывает жажды, он ее утолил газированным напитком, но организм остался обманутым. Результат многолетнего обмана – болезнь.

К счастью, Сыроедам эта проблема не грозит. Мы не только не употребляем кофе, чай и колу, но и почти не пьем простой воды. Если же очень хочется пить после физической работы в жаркий день, то стакан даже водопроводной воды не сыграет заметной роли в общем потреблении влаги из овощей и фруктов.

Как-то мне порекомендовали прочитать книгу Поля Брэгга «Шокирующая правда о воде». В этой книге Поль Брэгг со скрупулезной точностью ученого описывает опасности, которыми чревато употребление обычной воды, содержащей химические вещества и неорганические минералы, широко применяемые в быту, а также употребление обыкновенной столовой соли. Но на первой же странице я прочитал: Некоторые животные, например кролики и зайцы, питающиеся преимущественно травой и другой растительной пищей, в состав которой входит до 85% воды, никогда не пьют обычную воду, если могут отыскать натуральную пищу. Да и в материнском молоке женщины содержится до 87% воды. У сочных фруктов и овощей доля воды в общем весе почти такая же. Человек, съедающий в день около 1,5 — 2 кг свежих фруктов, помимо примерно http://www.lovesurfing.ru/raw

250 г твердых составляющих, получает не меньше полутора литров живой дистиллированной воды.

Я со спокойной совестью закрыл эту книгу. И с точки зрения потребления чистой воды сыроедение является непревзойденным питанием. Кстати, человек, порекомендовавший мне книгу Поля Брэгга, уже сам Сыроед:) Сыроедение заразно!

***Сыроедение. Назад к природе?***

Сыроедение - это не агитация бросить все и вернуться к дикому состоянию, жить в лесу, в коммунах, выращивать собственные овощи и фрукты. Конечно же, не надо отказываться ни от компьютеров, ни от телефонов, ни от душа и унитаза. Наоборот, я за то, чтобы приветствовать все достижения цивилизации в области увеличения комфорта человека, освобождения его от физического труда, роста его благосостояния и безопасности. Речь идет только о теле человека, о его биологическом организме, сформированном в течение миллионов лет и о той пище, которая способна сделать нас здоровыми независимо от образа жизни, рода деятельности, места проживания.

Конечно, если кто-то уверен, что человек неземного происхождения, что его завезли инопланетяне, то таким людям можно не беспокоиться. Прилетят свои и вылечат. Но всем тем, кто состоит из таких же клеток, как и окружающий мир, стоит прислушаться к голосу разума и задуматься о своем питании, основываясь на научных исследованиях. И все те эксперименты, которые проводятся на братьях наших меньших, имеют к нам самое непосредственное отношение.

***Кости. Есть ли риск остеопороза при сыроедении?***

Критики сыроедения часто говорят, что питание растительными продуктами приводит к хрупкости костей, которая является следствием недостатка кальция или других необходимых организму микроэлементов. Болезнь эта называется остеопороз и заключается в том, что с возрастом кости теряют часть своего кальция. Кальций вымывается из костей и оседает в мягких тканях. Кости становятся хрупкими, вероятны переломы даже при небольшом ушибе или случайном падении. Давайте разберемся, что же способствует такому процессу и повинно ли в этом сыроедение.

Исследования доктора Хелен Линксвиллер из Висконсинского университета показали прямую зависимость потери кальция из костей в результате употребления животного белка. Похожие эксперименты проводил и Марк Хегстед из Гарварда. Коротко результаты этих исследований можно изложить так. Среднестатистический американец, съедающий в день 140 г белка теряет в год 3% кальция из своих костей. К 50-60 годам средний американец, придерживающийся стандартного питания, страдает остеопрозом. Дневное потребление 50 г белка не вызывает вымывание кальция из костей. А при потреблении 95 г вымывание зависит еще и от количества фосфора, поступающего с пищей. Отмечу, что измерения проводились только по результатам потери кальция с мочой, т.е. не учитывался http://www.lovesurfing.ru/raw

тот кальций, который оседает в холестериновых бляшках и в виде камней в желчном пузыре и почках.

Оставим пока белок и посмотрим, что еще влияет на вымывание кальция из костей. Животная пища содержит приблизительно в 10 раз больше фосфора, чем растительная. Была установлена прямая зависимость потери кальция из костей при чрезмерном употреблении фосфора. Как же работает этот механизм? Для этого надо рассмотреть тему кислотно-щелочного равновесия (КЩР).

Термин КЩР применяется к водным растворам, к жидкостям. Что касается природных минералов, то они, попав в раствор, могут быть либо кислотообразующими, либо щелочеобразующими. Существуют микроэлементы, которые сдвигают pH крови в щелочную сторону (кальций, калий, магний, натрий) и элементы, которые сдвигают баланс в кислую сторону (сера, фосфор, хлор). В данной главе мы будем говорить о кислотности крови, как основного водного раствора человека.

Все помнят рекламу косметических средств, где мелькают загадочные буквы pH. Что же это такое? Это водородный показатель (от латинского «пундус гидрогениум» — вес водорода). Он представляет собой отрицательный десятичный логарифм молярной концентрации водородных ионов рН = –lg(H+). Эта величина может изменяться в небольших пределах – всего от 0 до 14. При этом изменению концентрации ионов Н+ в 10 раз соответствует изменение рН на одну единицу. Таким образом, концентрация водородных ионов в среде с рН = 5 в 10, 100 и 1000 раз выше, чем в среде с рН = 6, 7 и 8 соответственно.

Кислыми считаются растворы, в которых рН < 7, и, соответственно, чем ниже уровень pH, тем кислее раствор. В щелочных растворах рН > 7, и, чем ближе это значение к 14, тогда раствор называют более щелочным. При pH = 7 раствор считается нейтральным.

Помните, когда мы говорили об индуцированном аутолизе, мы упоминали об ионах водорода, которые пронизывают пищу в желудке? Кислотность желудочного сока (водного раствора соляной кислоты) обусловлена высокой концентрацией положительных водородных ионов Н+, его средний pH=1,4. pH крови = 7.4. Т.е. концентрация ионов в желудочном соке в 1000000 раз больше, чем в крови. Приведу еще несколько примеров кислотности, чтобы мы имели общее представление, на что способен наш организм.

pH артериальной крови = 7,35-7,45

pH венозной крови = 7,26-7,36

pH лимфы = 7,35-7,40

pH межклеточной жидкости = 7,26-7,38

pH внутрисуставной жидкости = 7,3

pH слюны (околоушная железа) = 5,8

pH слюны (подчелюстная железа) = 6,4

pH кожи (1% , верхний полумертвый слой эпидермис)

на поверхности головы = 4,5-5,5

на коже туловища = 5,1-5,5 http://www.lovesurfing.ru/raw

на ладонях = 6,2-6,5

pH кожи ( глубинные живые клеточные системы ) = 7-7,4

pH мочи = 6-7

pH слизистой влагалища = 3,8–4,2.

Поэтому когда вы собираетесь пользоваться длительное время какими-то средствами, постарайтесь выяснить, как это скажется на pH конкретного участка вашего организма. Что влияет на здоровье кожи - верхний ороговевший слой или глубинные клеточные слои? Какая среда во рту - кислая или щелочная? Смотрите на цифры и сравнивайте с тем, что предлагает реклама.

|  |  |
| --- | --- |
| Приведу для гимнастики ума еще одну табличку. Наиболее благоприятная реакция среды для развития патогенных бактерий : **Микроорганизмы** | **Реакция среды** |
| Стафилококки | 7,4 щелочная |
| Стрептококки | от 7,4 до 7,6 щелочная |
| Пневмококки | от 7,6 до 7,8 щелочная |
| Н. influenza | 7,8 щелочная |
| Менингококки | от 7,4 до 7,6 щелочная |