

И Г О Р Ь

ПРОКОПЕНКО

7 САМЫХ
ШОКИРУЮЩИЕ
ГИПОТЕЗЫ



СМЕРТЕЛЬНЫЕ
СЕТИ ФАСТФУДА

ОРУЖИЕ
В ТАРЕЛКЕ

ВСЯ ПРАВДА
О ГМО

ТАЙНЫ! ЕДЫ!

Игорь Прокопенко

Тайны еды

«ЭКСМО»

2017

УДК 641
ББК 36-9

Прокопенко И. С.

Тайны еды / И. С. Прокопенко — «Эксмо», 2017

ISBN 978-5-699-92282-6

Новая книга известного телеведущего Игоря Прокопенко посвящена теме, которая ежедневно касается каждого из нас, – продуктам питания, мифам, легендам и стереотипам, которые вокруг них сложились. Не секрет, что многих из нас не удовлетворяет качество той продукции, которую предлагают магазины и супермаркеты. Но ситуация еще хуже, чем мы представляем, – мы буквально подвергаем риску свое здоровье, а подчас и жизнь. Как могло так случиться, что современную еду даже невозможно сравнивать с той, которой питались наши не столь давние предки? Почему все знают о вреде фастфуда, а рестораны быстрого питания по-прежнему процветают? Какие подводные камни в призывах к «натуральному питанию»? Как, у кого и почему возникает наркотическая зависимость от некоторых продуктов? Можно ли вообще уберечься от продуктовых подделок и суррогатов? Что стоит за зловещей ГМО-индустрией и почему трансгенные продукты до сих пор не решили проблему голода на планете? Сможет ли человечество перейти на «правильную» искусственную еду и как это отразится на физическом облике грядущих поколений? И не являются ли наши неожиданные болезни следствием наших продуктовых пристрастий? Человек устроен так, что он не может не принимать пищу. Но его право – получать доскональную информацию о тех продуктах, которые он потребляет. Давайте питаться осознанно и грамотно – и наша жизнь изменится. Это же так просто!

УДК 641
ББК 36-9

ISBN 978-5-699-92282-6

© Прокопенко И. С., 2017

© Эксмо, 2017

Содержание

| | |
|---|----|
| Глава 1. Монстры на ножках | 7 |
| Аргумент № 1. Система сообщений | 8 |
| Аргумент № 2. Лесная телепатия | 10 |
| Аргумент № 3. Космические первопроходцы | 13 |
| Аргумент № 4. Аптека бога | 18 |
| Аргумент № 5. Грибные хороводы | 21 |
| Глава 2. Из чего сделано мясо | 22 |
| Миф № 1 Мясо – вредно! | 24 |
| Миф № 2 Перенаселение планеты | 27 |
| Миф № 3 Фермеры бессильны | 35 |
| Глава 3. Кто пьет, а кто лечится | 37 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 42 |

Игорь Прокопенко

Тайны еды

© Прокопеко И., 2017

© ООО «Издательство «Э», 2017

* * *

Принято считать, что когда-то давно, в далекое советское время, наши продукты были бедными и невзрачными. Это – неправда. Просто они были натуральными. Помидоры, может, и были не такими красивыми, как те, что снова везут в наши магазины из Турции, – зато пахли они помидорами. Помните, кто постарше, этот запах детства? Куры! Куры – это разговор особый. Принято считать, что советские куры были ущербными, как и вся советская действительность. Особенно когда начали искушать советского человека американской курятиной... Знаменитые «ножки Буша», как ножки стиптизерши со страниц запрещенного «Плейбоя», манили обещанием невыразимого наслаждения. И никому было невдомек, что эта куриная красота была искусственной, ненатуральной, накачанной анаболиками, а значит, вредной и фальшивой, как фальшивы были ласки первых проституток у гостиницы «Интурист».

Кстати, в Советском Союзе проблема ожирения никогда не стояла остро. Просто в те времена советский человек питался, может быть, и не слишком изысканно, зато правильно. И кушал простую, но здоровую пищу. И не сколько влезет, а – сколько надо. И в этом смысле тысячу раз высмеянный столовский формат – «первое, второе и компот» – имел и свою логику, и свою ценность. Кстати, мало кто знает, что советская диетология и по сей день считается лучшей в мире.

Давайте посмотрим, что во времена наших предков кушали на Руси простые люди? Читаем «Домострой» – в постные дни «гарниры из свеклы и соленых слив, капуста, ботвинья, жидкая гороховая каша, репа, толокно и постные борщи, приготовленные для полезности непременно на дикорастущих травах: крапиве, сныти и одуванчике»... В праздничные дни предписывалось кушать «пирог, медовое пиво, кисели, каши с судаком или севрюгой, грибы разного приготовления, блины, и обязательно густые похлебки с салом и куском мяса»...

Эти строки сегодня читаются как кулинарно-фантастический роман. Так и хочется спросить отсюда, из XXI века: да было ли это на самом деле? Было, отвечают историки. И в этом меню наш прапрадед не нашел бы ничего необычного, потому что тогда хоть и не знали, что такое интернет, зато севрюга была не высоким деликатесом, а просто рыбой, которую мог поймать любой деревенский мальчишка в реке за околицей. А ботвинья, о которой мы знаем только из романов о красивой жизни, на самом деле блюдо из свеклы, которая росла в огороде сорняком. И пироги, и соленые сливы, и прочие вкусности были не роскошью, а просто едой, которую готовила любая крестьянка.

Вместе с творческим коллективом программы «Самые шокирующие гипотезы» мы выбрали самые малоизученные и интригующие темы, связанные с продуктами питания и несколько веков назад, и в наше время, и в недалеком будущем, и провели серию журналистских расследований. Вы держите в руках результат нашего труда.

Глава 1. Монстры на ножках

В 1965 году в долине реки Пегтымель среди наскальных рисунков чукчей обнаружили непонятные изображения. То ли люди в огромных шляпах, то ли грибы со странными ножками, похожими на человеческие тела. Возникла гипотеза, что эти рисунки полуторатысячелетней давности сделаны неспроста, что северные народы воочию наблюдали за инопланетными существами, которые в древности посетили Землю и основали свое подземное царство... Наш фильм исследует различные версии о происхождении этих рисунков. И вывод таков: на Земле по каким-то причинам происходила не эволюция видов, а деградация всех живых организмов... Возможно, все, что находится вокруг нас, – это представители разных инопланетных цивилизаций, по каким-то причинам «застрявшие» на нашей планете. Все эти разные виды пришельцев приспособились к земной среде обитания, но со временем стали деградировать и превращаться в более примитивные организмы...

Ученые выдвинули шокирующую гипотезу: грибы – намного более развитые организмы, чем принято было считать. Некоторые эксперты вообще утверждают, что грибы – это разумные существа и что данные организмы, вероятно, даже умнее человека!

Авторы гипотезы уверяют, что у них есть тому вещественные доказательства и они готовы представить их миру.

Это предположение, казалось бы, противоречит теории эволюции, и царство грибов занимает прочное место среди примитивных форм жизни. Однако исследователи продолжают настаивать: эти существа ведут себя разумно и порой даже коварно. А некоторые случаи наука вообще объяснить не в силах.

Аргумент № 1. Система сообщений

Итак, ученые утверждают, что грибы – это разумные существа. И вот их первое доказательство. Грибы – это не растения и не животные, а уникальная форма жизни. И чем дольше ее изучают, тем больше признаков, что грибы... разумны.

Они даже способны общаться!

Американский миколог Пол Стемец исследует грибы более тридцати лет. Ученый сделал поразительное открытие. Оказалось, эти организмы посылают сигналы не только по сетям одной грибницы. В информационный обмен включены другие грибы и растения, чьи корни ими опутаны. Эта система встроена в мир природы и работает как сеть Интернет (кстати, и выглядит так же). В десяти кубических сантиметрах почвы можно найти восемь километров паутинок мицелия, то есть грибницы!

«Мы обнаружили, что существует многонаправленная передача питательных веществ между растениями, которой способствует мицелий. Его можно сравнить с матерью, которая дает питательные вещества всем, от ольхи до берез, до елей, кедров и сосен.



Пол Стемец – американский миколог, автор и сторонник биоремедиации и лекарственных грибов.

Я пытаюсь расшифровать язык природы, на котором грибница общается с экосистемой. Я считаю, что и та, и другая обладает разумом. То, что мы не способны общаться с природой, не означает, что она неразумна. Это свидетельствует о том, что у нас не хватает знаний для общения с ней», – считает Пол Стемец.

Грибы проникают повсюду, даже асфальт им не преграда. По сути, шляпки на ножках – это шпионы огромного коллективного разума. Опыты ученых показали, что этот Супермозг сам принимает решения, куда протянуть свои щупальца. Ведь грибы не так уж неподвижны, как мы привыкли думать. Некоторые из них умеют не просто протягивать отростки, а даже... ходить, и могут добраться до кого угодно. Например, плесневелый гриб-дождевик плазмодий, который ползает по деревьям, – недавно наука вывела его из класса грибов и признала

простейшим животным, уж слишком хитро он себя вел. Желтый плазмодий поставили под стеклянный колпак во влажное место на ночь, для того чтобы с утра показать студентам. Утром его на месте не оказалось. Гриб нашли – он «перешел» туда, где больше света и где теплее, и образовал там спороношение.

Значит ли это, что и остальные грибы – не бессловесные комочки биомассы?

Вдруг это отдельная цивилизация, живущая по своим, непонятным нам законам?..

Полу Стемецу удалось найти доказательство «злого» разума грибов. Ученый заметил, что один вид западноафриканских муравьев раз в год совершает самоубийство. С помощью макровидеосъемки удалось выяснить причину. Оказалось, муравьи делали это не по своей воле. На смерть их посылали грибы! Мельчайшие споры, проникнув через пищу муравьев, посылали в мозг химические вещества, парализующие волю, и заставляли делать то, что нужно грибу. У муравьев не было ни единого шанса, потому что грибы заразили всю их пищу. Насекомые не так уж глупы и могли бы отличать биомассу, не зараженную спорами. Но грибы делали муравьев настоящими зомби, а потом тела муравьев падали под дерево, где грибы их спокойно пожирали.

По данным ученого, есть грибы, управляющие мозгом пауков, вшей и мух.

Но могут ли грибы пробраться в мозг человека и сделать его зомби?

Как минимум один вид грибка постоянно проникает в наш организм через пищу – это грибок хлебных дрожжей.

Сейчас весь хлеб производится с помощью дрожжей. В связи с этим полезно будет вспомнить о происхождении этой субстанции. В 1930-х годах германскими и британскими учеными было выделено из разложившегося человеческого трупа вещество, которое имело удивительные свойства – дробиться и пухнуть.

По данной версии, немцы проводили опыты по созданию новых дрожжей, чтобы сократить время производства хлеба. Это было необходимо для нужд армии. Сначала эксперименты радовали, хлеб получался вкусным и питательным. Однако вскоре немецкие врачи забили тревогу – новый хлеб ослабляет иммунитет человека. Тогда, по мнению сторонников теории заговора, было принято решение: использовать это изобретение как тайное оружие. В СССР были посланы образцы дрожжей, где их стали с успехом применять в хлебобулочных изделиях, а позже – везде, где возможно.

Специалисты считают, что дрожжи вредны для человека. Когда хлеб на дрожжах попадает в организм, он сразу же начинает бродить, поскольку выделяется алкоголь. Из-за этого происходят нежелательные изменения во внутренней флоре желудка. А ведь до революции все пекли хлеб на закваске!

Большинство ученых не считают, что использование термофильных дрожжей – это результат заговора нацистов, однако появляется все больше научных работ о влиянии такого хлеба на здоровье человека. Еще в первой половине прошлого века нобелевский лауреат Герхард Домагк опубликовал исследование, где говорилось, что в среде термофильных дрожжей рост злокачественной опухоли увеличивается в три раза. Возможно, что этот неизученный трупный гриб пожирает изнутри нашу плоть – он настолько микроскопичен, что мы его не можем видеть. Получается, когда грибы захотят, они на нас нападут, когда не захотят – мы будем здоровы.

По мнению сторонников шокирующей гипотезы о том, что грибы разумны, сигнальная система грибницы – лучшее тому доказательство. Однако другие ученые считают, что все это можно объяснить естественными причинами.

Но как же тогда быть с другими свидетельствами?

Аргумент № 2. Лесная телепатия

Фунготерапевт Ирина Филиппова считает грибы отдельной разумной цивилизацией. Не доброй и не злой, а просто иной. Эти существа подают нам предупреждающие сигналы. Так, огромный урожай грибов часто предвестник катастроф: *«Перед Великой Отечественной войной был невероятный взрыв плодоношения боровиков. Люди говорят, что грибы телегами заготавливали. Перед войной в Чечне был огромный урожай рыжиков. Возможно, очень урожайный грибной год – это предупреждение перед каким-то событием».*

Ученые с помощью скрытой съемки выяснили, что нежелающие быть собранными грибы... прячутся от грибников! Они пригибаются, съеживаются, уходят глубже в траву. Такое впечатление, что грибы передают друг другу информацию, и они сообщают, когда опасность миновала и снова можно «оживать». Недаром у бывалых грибников не принято в лесу громко разговаривать или аукать. Грибы действительно можно распугать!

Игорь Коротков пережил невероятный случай, который показывает, на что способны грибы. Эта история так повлияла на него, что с тех пор Игорь стал изучать эти организмы и даже возглавил тематическую газету о грибах.

Однажды он проводил отпуск в Брянской области, в тех местах имеется непроходимый лес под названием Черный. Туда Игорь отправился за грибами и заблудился.

Когда стало темнеть и лес становился все мрачнее и мрачнее, он понял, что зашел куда-то не туда. Путник нашел хороший дубок с толстыми ветвями, залез на него и решил, что переночует здесь, а утром будет видно. Сны ему снились довольно странные, было ощущение, что кто-то постоянно ходит вокруг.

Утром заблудившийся грибник отправился на поиски еды, воды и выхода и по дороге наткнулся на разрушенную партизанскую землянку времен Второй мировой войны, где лежал скелет в истлевшей красноармейской форме. Игорь напугался и пулей вылетел оттуда.

Игорь понял, что найти дорогу обратно будет невероятно сложно. Немного успокоившись, он счел нужным предать земле останки красноармейца, а затем занялся поисками еды. Вокруг росли лишь одни мухоморы. Отчаявшись найти что-либо еще, он решил съесть эти грибы.

Нашел какие-то старые котелки, отмыл их в болотце от ржавчины, помыл мухоморы, долго вываривал их и сливал воду. Игорь съел эти мухоморы в одной из землянок, и его сморил сон. На душе наступил покой.

Мужчина увидел странный мистический сон. Ему явился погибший красноармеец из землянки, сказал, что пора домой, и показал, как выйти из чащи. **Игорь Коротков** уверен, что именно грибы подали ему телепатический сигнал в виде сна или же послали призрак партизана, чтобы он выбрался из леса: *«Он говорит: “Ты спустишься в этот овраг, только быстрее, потому что утро уже скоро наступит, а мне туда нельзя, и ты выйдешь”. Я стал спускаться в овраг, в этот момент я проснулся в землянке. Я абсолютно спокойно встал и пошел, не задумываясь о направлении, как будто меня ноги сами несли. Я подошел к какому-то оврагу – уже солнце вставало, туман слабый оставался, но почти что рассеялся. Я перешел этот овраг и через какое-то время вышел к дороге, по которой вернулся домой».*

Можно ли объяснить этот мистический случай с точки зрения науки? Сработал ли тут галлюциногенный эффект, открывший человеку доступ к его подсознанию? Или грибы на самом деле обладают сверхъестественными способностями?

400 миллионов лет назад планета Земля принадлежала грибам, чьи размеры достигали шести-восьми метров в высоту! Эти гигантские организмы питались останками первых растений, примитивных животных и насекомых. Один гриб мог поглотить огромного ископае-

мого скорпиона за весьма короткое время. Смерть ждала раненое или слабое существо, которое попадало внутрь древней грибницы.

В конце пермского периода Землю потрясла глобальная катастрофа – в нашу планету врезался огромный астероид. Погибли почти все наземные и морские формы жизни, а вот грибы остались, и еще сотни миллионов лет они переваривали трупы погибших существ. Потом животный мир возродился, причем ученые считают, что в некоторой степени благодаря грибам.

С тех пор климат на планете стал намного холоднее, и теплолюбивые грибы внедрились в глубь земли. Они изменились внешне, но их роль в природе все так же незаменима. Грибы остались, по сути, смотрящими за Землей.



Астероид – относительно небольшое небесное тело Солнечной системы, движущееся по орбите вокруг Солнца. Астероиды значительно уступают по массе и размерам планетам, имеют неправильную форму и не имеют атмосферы, хотя при этом и у них могут быть спутники.

Гриб – это живое существо, оно выглядит совсем не так, как мы можем себе это представить. Все то, что вот мы видим на поверхности, – это только маленькая часть огромного существа, которое находится в тонком теле. И грибница – это тоже еще не все существо.

В древности люди обожествляли грибы. Наши предки не понимали, откуда и каким образом они появляются. Античные цивилизации считали, что грибы имеют небесное происхождение. По их представлениям, они вырастали там, где прогремел гром и куда ударила молния.

Возможно, что в основу этого поверья легло конкретное наблюдение. Например, в землю ударил метеорит, принесший внеземные споры грибов, и вскоре на этом месте возникла грибница.

Однако скептики говорят, что этих доказательств недостаточно и все это может быть простым совпадением. В то же время сторонники гипотезы о разумности грибов предлагают еще один факт.

Аргумент № 3. Космические первопроходцы

Наука считает грибы и лишайники первыми организмами, заселившими Землю, которые пришли на нашу планету полтора миллиарда лет назад, скорее всего, именно в осколках метеоритов. Они вполне способны пережить космическое путешествие – простейшие грибы выдерживают температуру абсолютного нуля. Более того, это единственные известные нам организмы, которым не нужен свет. Они могут добывать энергию из любого вида излучения, так что возможность существования грибов на других планетах – это неизбежный вывод.

Однажды жителей индийского города Черганассере в штате Керала охватила паника. Белые одежды прохожих внезапно покрылись зловещими красными пятнами, кое-где деревья начали сбрасывать листву, небеса стали багровыми, с неба полил настоящий кровавый дождь!

Религиозные индусы заверещали о гневе богов.

Астробиолог Годфри Луис не разделял суеверного ужаса индийской бедноты и захотел разобраться в сути этого необычного природного явления. Он заинтересовался: что же представляет собой красный дождь? Было ясно, что краситель настолько мощный, что оставил следы на одежде. Возможно, краситель ядовит? Ученый собрал все сообщения прессы, поехал на место и взял пробы дождевой воды. Его внимание привлекла странная деталь. Очевидцы утверждали, что перед красным дождем прогремел необычайный, страшный гром – такой хлопок происходит при преодолении самолетом сверхзвукового барьера. При этом высвобождается колоссальное количество энергии и получается звук, похожий на взрыв. Но точно такой же звук могло вызвать и вхождение метеорита в плотные слои атмосферы. Тогда, возможно, именно метеорит и окрасил дождь в красный цвет.

Годфри Луис ознакомился с историей вопроса, и выяснилось, что кровавые дожди уже выпадали на планете. Древнегреческий историк Плутарх был свидетелем подобных явлений после сражений с германцами. По его версии, испарявшаяся кровь убитых людей являлась причиной окрашивания дождя в зловещий цвет.

В 582 году наблюдали кровавый дождь и жители Парижа. Очевидцы вспоминали, что многие люди сбрасывали с себя одежду, боясь, что она испачкана кровью. Похожий феномен был также зафиксирован в Голландии в 1571 году.

Но что показал анализ дождевой воды? Первичный анализ дождя показал, что вода была чистой, но содержала красные частицы, которые через некоторое время оседали, как пыль или песок. Техногенный характер явления исключался, но это никак не объясняло странные громовые раскаты, которые слышали местные жители.

Все это говорило в пользу версии с метеоритом, который нес некоторые частицы, которые и окрасили воду в облаках. Но это означало, что красный дождь – это раствор инопланетного вещества! Астробиолог скорее затеял более тщательный анализ. Его интересовало, чем были красные частицы – окисью железа или внеземными бактериями?

Все это, в любом случае, было весьма пугающим. Если космический камень нес частицы чужеродной жизни, как поведет она себя в нашей биосфере? Во что превратится или переродится? Опасно ли это?

Сторонники теории панспермии, которая утверждает, что жизнь попала на землю в результате падения метеоритов, никак не могли доказать эту теорию. Анализы Годфри Луиса явно говорили о том, что красный дождь, выпавший в Керале, содержит эти доказательства. Для этого нужно было определить тип этих клеток. Астробиолог провел анализ частиц, окрасивших дождь, под микроскопом, и результаты его потрясли. Стало ясно, что это не пыль, а биологические клетки, которые имеют четкую структуру.

Доктор Годфри Луис решил начать с ДНК-теста красных частиц. Если клетки принадлежат организму, то обязательно содержат ДНК, из которых можно узнать о нем всю информацию. Когда ученый завершил первичный анализ на ДНК, он был и глубоко разочарован, и испуган одновременно.

Анализ обнаружил, что в красных клетках нет ДНК, значит, нет и жизни, по крайней мере, в том виде, в котором она нам известна. Это странно для земных организмов, ведь каждая клетка воспроизводится при помощи ДНК.

Но если в клетках нет ДНК, значит, они не живые? Или существует другая форма жизни, которая обходится без ДНК, о которой мы не имеем представления?

Ученые продолжали исследования и отметили интересную особенность. Очень необычным было то, что клетки имели по 3–4 стенки, которые окружали их содержимое. Да и само содержимое клетки по-прежнему оставалось загадкой.

По мнению профессора Луиса, тройная защита клетки необходима только в одном случае – когда нужно гарантированно выжить в самых неблагоприятных условиях. Создается впечатление, что микроскопический красный десант целенаправленно готовился к межзвездному путешествию. Но что это за клетки? Зачатки инопланетных растений, грибов, животных, гуманоидов?

**Астробиолог Годфри Луис, профессор кафедры
физики университета науки и технологии, г.
Кочин, Индия, размышляет над этой проблемой:**

«Это очень прочные клетки, их очень сложно разрушить, и я думаю, что это стало основной проблемой при обнаружении ДНК. Очень трудно получить содержимое клетки. Я отослал анализы микробиологам, они предположили, что эти споры могут быть спорами лишайника. Сам лишайник – белый, но споры у него красные».

Больше ничего из анализа этих образцов красного дождя выяснить не удалось. Но спустя пять лет кровавый ливень случился вновь! Годфри Луис снова собрал его образцы, провел тесты, и тогда в его расследовании случился прорыв.

Красные клетки были идентичны тем, первым, однако новые исследования показали, что внутри все-таки содержится ДНК. Кровавый дождь Кералы содержит тот же код, что и все другие формы жизни на Земле.

Но две аномалии до сих пор не получили объяснения. Во-первых, споры весьма живучи. Они, в отличие от остальных известных форм жизни, способны размножаться при температуре 121 °С. Во-вторых, удивило количество спор, общий вес которых составил около 50 тонн!

Конечно, могли произойти события земного свойства, которые подняли их в воздух, а потом отпустили. Это лишь гипотеза, нам не известно, имел ли место такой факт. Основной вопрос таков: откуда появилось такое огромное количество клеток? Вряд ли из дерева. Ведь на них находится лишь незначительное количество лишайника.

Как в воздухе могло оказаться 50 тонн спор лишайника? Доказывают ли странная структура и экстремальные способности к выживанию внеземное происхождение этих клеток?

И все же, основываясь на анализах индийских ученых, мы теперь можем констатировать, что Космос – это большая пробирка, где постоянно происходит искусственное оплодотворение. Остается загадкой – как клеткам удалось выжить при температуре больше 120 °С и преодолеть губительное космическое излучение?

Могут ли живые существа путешествовать с планеты на планету, оставляя семена жизни в самых отдаленных уголках космоса? Возможно, ответ на этот вопрос сегодня в руках наших, российских, ученых!

Недавно завершилась серия уникальных экспериментов на базе Объединенного института ядерных исследований в подмосковной Дубне. Ученые изучали механизм зарождения жизни во Вселенной. Они брали образцы метеоритов и облучали их сильнейшим ионизирующим излучением. Результаты экспериментов поразительны! Их комментирует **доктор биологических наук, директор лаборатории радиационной биологии, профессор Института ядерных исследований г. Дубна Евгений Красавин**: *«Четко показано, что в комбинации с некоторыми видами метеоритного вещества при облучении протонами высоких энергий формируются сложные химические соединения, составляющие основу жизни. Какие же соединения? Оказалось, что формируются все виды оснований, входящие в состав ДНК и РНК, синтезируются многие аминокислоты».*

В ходе опытов ученые получили полный набор строительных материалов для создания живой клетки. Это значит, что разумной жизни не страшны ни транскосмические перелеты, ни ледяной холод Вселенной. И значит, напрашивается вывод, мы во Вселенной точно не одиноки. Выходит, что зародыши жизни, например аминокислоты, способны сохраняться даже в телах, падающих на Землю с невероятной скоростью.

Ряд экспертов высказывают идею, что найти планету грибов можно даже в пределах Солнечной системы. Ученые давно присматриваются к спутнику Сатурна – Титану. Размером он чуть больше нашей Луны, но не так пуст и холоден. Там есть условия для жизни грибов, атмосфера на спутнике примерно такая же, какой была на Земле миллиарды лет назад.

«У Титана азотная атмосфера, есть и кислород, но больше всего азота. Давление на поверхности всего две атмосферы, в то время как у нас – одна атмосфера. Там также очень много метан-аммиака. В целом это как раз те составляющие, та среда, по некоторым биологическим гипотезам, в которой могла формироваться жизнь», – считает **астроном Владимир Захожай**.

Другой возможный вариант – спутник Юпитера Европа. Это полноценная планета размерами чуть меньше нашей Луны. Поверхность Европы – сплошной ледяной кокон. Астрономы вычислили, что под ним – гигантский океан, а вода – это условие существования жизни. Тем более что Европа движется в сильном магнитном поле планеты и может подогреваться.

В 1984 году в Антарктиде был обнаружен метеорит. Ученые установили, что он прилетел на Землю с Марса. Инопланетный гость получил кодовое обозначение ALH84001. Микробиологическое исследование камня дало неожиданные результаты. Ученые нашли на нем остатки окаменелой марсианской бактерии.

Правда, не все представители научного мира разделяют эту точку зрения. Некоторые считают, что это просто какая-то необычная, сложная, но не органическая структура. Но, тем не менее, есть немало ученых, которые уверены, что на этом метеорите были обнаружены следы марсианской органики. А если это так, то данный факт добавляет дополнительный блок в основание теории панспермии о том, что жизнь могла зародиться в космосе не только на Земле, и затем так же по космосу и распространяться.

Эти исследования отчасти подтверждают теорию внеземного происхождения грибов. Но скептики настойчиво возражают. Их аргумент таков: микроорганизмы, грибы и бактерии, сгорят в плотных слоях атмосферы, не долетев до планеты. Но ведь бактерия может быть чем-то защищена, например, находиться внутри кометного льда.

В начале XX века студент Московского университета Зуев опубликовал сенсационную статью. Он пытался доказать внеземное происхождение грибов. Эта уверенность основывалась на личном опыте Зуева: однажды его ударила молния и у него появилась телепатиче-

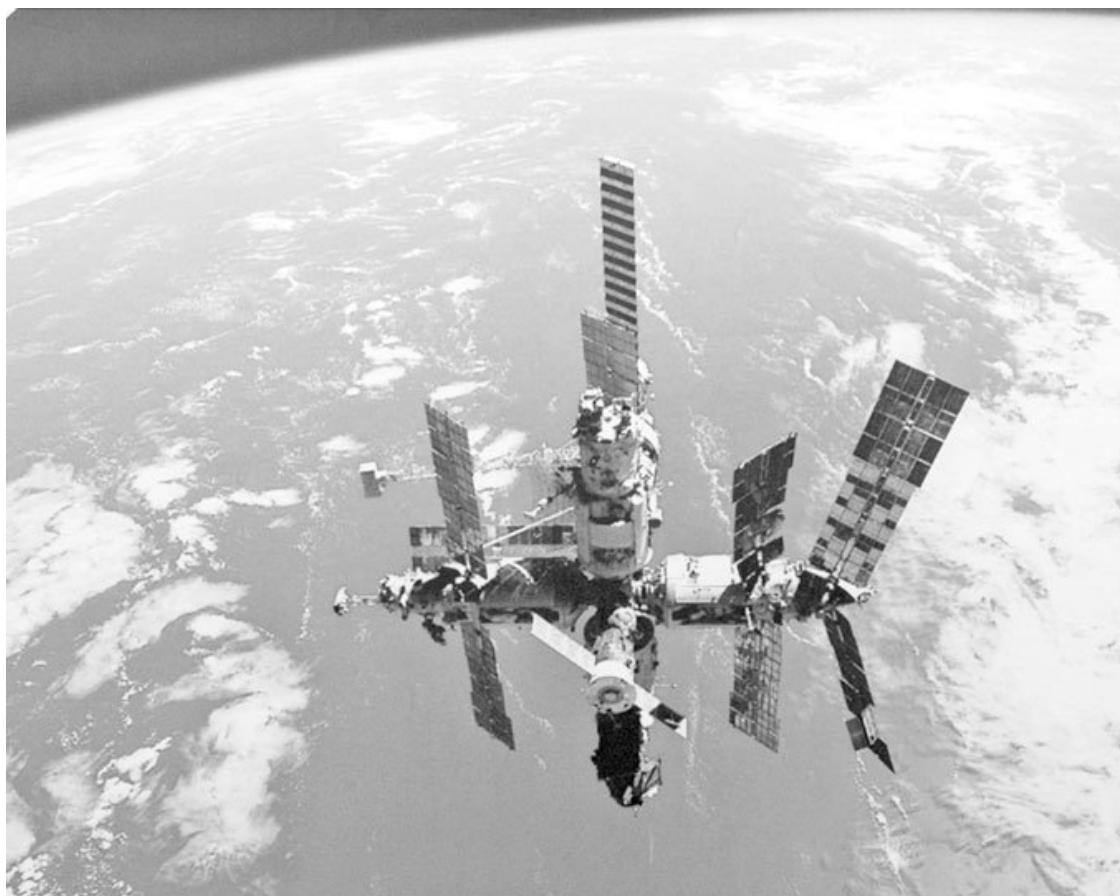
ская способность общаться с грибами. То, что они ему рассказали, совпадало с народным поверьем о том, что грибы особенно сильно плодятся именно в том месте, где в землю ударила молния.

Согласно теории студента Зуева, с мест ударов молнии начинают кругами разрастаться колонии грибов. Их диаметр дает информацию о возрасте грибницы. Самое интересное, что Зуев с очень большой точностью определял грибные места. Вполне вероятно, что он был не единственным, кто вступил в контакт с грибами. Конечно, люди обычно скрывают такие вещи... Но почему это не может быть правдой?

Без грибов сегодня нельзя представить себе жизнь на Земле. Они не просто вплелись в экосистему, грибы управляют необходимыми процессами.

Не имея возможности перерабатывать органические вещества, планета давно бы задохнулась от мертвой материи. По мнению **микробиолога Александра Леяка**, *«все, что умерло осенью, разлагается преимущественно грибами, в том числе зимогенной микрофлорой, до состояния, которое способно кормить растения уже следующего года. Если этого не будет происходить, не будет образовываться данный гумус, значит, жизнь в этой почве будет невозможной. Поэтому грибы просто обязаны там быть, их должно быть много, причем разнообразных. Если их не будет, умрет вся жизнь»*.

Необходимые в живой природе, грибы могут нанести непоправимый вред техногенной цивилизации.



«Мир» – пилотируемый научно-исследовательский орбитальный комплекс, функционировавший в околоземном космическом пространстве с 20 февраля 1986 года по 23 марта 2001 года.

Во время одной из экспедиций члены экипажа международной космической станции «Мир» заметили странную белую пленку на иллюминаторе, из-за которой резко ухудшилась видимость. Результаты анализов шокировали ученых. Иллюминатор из сверхпрочного кварцевого стекла, обрамленного покрытым эмалью титаном, был разрушен колонией грибов и бактерий!

Ведь они питаются продуктами жизнедеятельности человека – мельчайшими клетками кожи, влагой, выделениями, которые, естественно, попадают в атмосферу корабля, например, с потом или дыханием. В результате этого питания выделяются продукты жизнедеятельности, которые, в свою очередь, действительно могут разрушать металл, стекло и пластмассу. Наиболее серьезное повреждение наблюдалось в конце 1990-х годов на борту российской орбитальной станции «Мир». Тогда был поврежден блок управления системы связи, причем на борту «Мира» было обнаружено 107 разновидностей микроорганизмов!

В период с 1997 по 1998 год грибы уничтожили электронное оборудование на «Мире», включая контрольный блок для устройства связи. Микроорганизмы легко проникали под металлическое покрытие блока, оседая на электрических контактах и полиуретановых деталях.

Ученые начали следить за космической плесенью с начала 1980-х годов прошлого века. Например, в 1981 году во время пятой экспедиции на станции «Салют-6» экипаж заметил белый налет на некоторых внутренних поверхностях станции, включая оборудование для физических упражнений. Затем аналогичную картину наблюдал последний экипаж станции «Салют-7» в 1985 году. Когда на Землю доставили соскобы с этих поверхностей, то советские ученые, в первую очередь, специалисты Института медико-биологических проблем, установили, что внутри обитаемых космических аппаратов могут жить до 250 разновидностей микроорганизмов.

Но эти грибы и бактерии попали в космос с Земли. Ожидалось, что и вести они себя будут как обычные земные, однако исследования показали, что в космосе они существенно мутировали и стали более агрессивными.

Грибы-мутанты действительно уничтожили космическую станцию! Произошло ли это случайно или же стало целенаправленной акцией разумной цивилизации грибов? Возможно, прилетевшие миллионы лет назад из космоса, эти организмы попытались повлиять на человеческий прогресс и провести диверсию на станции «Мир», чтобы люди не рвались в космос.

Но тогда получается, что способность грибов проникать сквозь любые поверхности и уничтожать материалы можно поставить на службу человеку!

Представители Йельского университета в США выделили штамм грибка, который уничтожает пластик. Обнаружили его случайно, когда потерялась одна из пластиковых лабораторных емкостей. Оказалось, что микроорганизм... просто сожрал ее за неделю!

Вот тут бы самое время воскликнуть «эврика»! Ведь наука не могла предложить никакой технологии для разложения пластика! Такой грибок обладает высокой активностью, он способен разлагать токсичные отходы и уничтожать кишечную палочку. Таким образом, можно нейтрализовывать промышленные или сельскохозяйственные отходы, снижать их отравляющее воздействие на окружающую среду и одновременно выращивать пищевые продукты. Грибок дает человечеству огромный шанс на спасение планеты от мусора!

Но противников гипотезы о том, что грибы – это разумные существа, даже и это не убедило. И тогда исследователи представили еще одно доказательство.

Аргумент № 4. Аптека бога

Грибы не случайно называли «аптекой бога». Они могут убить, а могут и вылечить человека от страшнейших болезней, иногда без нашего участия и ведома...

Именно так наука объясняет загадочную гибель экспедиции британского археолога Говарда Картера. В ноябре 1922 года он обнаружил гробницу египетского фараона Тутанхамона, возведенную три с половиной тысячи лет назад. Надпись на входе гласила: «Смерть постигнет того, кто нарушит покой погребенного». И в самом деле, почти все члены экспедиции вскоре умерли странной смертью.

В 1962 году на конференции, посвященной сорокалетию открытия, доктор биологии Каирского университета Эзеддин Таха обнародовал свою версию событий. Он заявил, что в «проклятии» виноват грибок, который был в органических останках, лежавших в закупоренных на тысячелетия помещениях. При попадании воздуха внутрь гробницы мельчайшие споры плесени проникли в тела исследователей и заразили их опасными для жизни токсинами.

Впрочем, и сегодня в быту плесень, названная «белой смертью», весьма вредна. Вдыхание спор этого грибка губительно для здоровья человека. Самое страшное, что эта опасность обнаруживается не сразу.

Вот что рассказывает об этом доктор биологических наук **Ольга Марфенина**: *«В основном опасны для человека те грибы, которые живут в теплых местобитаниях, на холоде таких грибов мало. Поскольку люди постоянно себе создают комфортные условия, подогревают помещение, а иногда его и не проветривают, вполне вероятно, что на обоях и ковровых покрытиях развивается плесень и этим воздухом дышат. Одна из основных проблем – это аспергиллы, вызывающие аспергиллез легких».*

Исследования плесени ведутся годами, но ученые не определили, какие споры плесневелого грибка в воздухе считать безопасными для человека. Предполагается, что в одном кубическом метре может быть 500 спор, и тогда это более-менее для нас безопасно. А вот если больше, то ситуация уже хуже. Но если у человека уже есть какая-то первичная аллергическая реакция, для него может быть достаточно существенно меньшего количества спор.

Однако яды и токсины грибов являются самым эффективным на свете оружием против микробов, наших общих с грибами врагов. Грибы вырабатывают сильные антибиотики. По правде говоря, мы много ближе родственны грибам, чем любому другому царству. У нас одни и те же болезнетворные организмы. Грибам не нравится гнить от бактерий, так что наши лучшие антибиотики получены именно с помощью грибов.

В «аптечке бога» есть целый арсенал грибов, которые при правильном сборе и применении могут исцелить человека практически от всех недугов.

Чага, или черный березовый гриб, издавна славится своими свойствами. Он считается грибом-панацеей, у него масса показаний для применения. Это все желудочно-кишечные заболевания, даже нервные заболевания, атопический дерматит, аллергия, печеночные и почечные заболевания.

Чага работает с онкологией и как профилактическое средство, выводит токсины после химии. Если онкология серьезная, то можно также назначить определенный вид чаги.

Установлено, что Александр Солженицын исцелился от рака желудка с помощью чаги. Помог ему в этом московский врач Сергей Масленников, прототип одного из персонажей его романа «Раковый корпус». Масленников в свое время обратил внимание, что крестьяне никогда раком не болели, – а все потому, что из экономии вместо чая они пили чагу.



Ярослав Мудрый. Реконструкция М. М. Герасимова. 1939 год.

Ученые уверены, что Ярослав Мудрый вылечил рак губы мухомором и чагой, про при-
мочки чаги есть тексты на новгородских берестах.

Несколько лет назад в США проводилось клиническое исследование рака груди. Экс-
перимент предполагал в качестве вспомогательной терапии прием грибов, а именно цвет-
ного трутовика. Это исследование неожиданно коснулось лично самого Пола Стемеца. Ему
позвонила 84-летняя мать, которая была крайне религиозна и не ходила к доктору с 1968
года. Она шокировала его неожиданным известием: ее правая грудь в пять раз больше левой
и есть шесть опухших лимфоузлов размером с грецкий орех. Оперировать было уже поздно.

Врачи отвели женщине не больше трех месяцев, но на всякий случай предложили грибную терапию.

Пол Стемец рассказывает о своих переживаниях:

«Мы собрались на семейное собрание, мама сообщила, что уже купила себе сосновый гроб, самый дешевый, какой удалось найти, потому что она такой хотела. Ей назначили таксол и герцептин – великолепные препараты, – и она начала принимать в день по восемь капсул разноцветного трутовика, четыре утром и четыре вечером. Это было в июне 2009 года. Сейчас у моей матери нет ни одной заметной опухоли».

Зимой 1944 года молодой лейтенант **Борис Фадеев** оказался в госпитале под Новосибирском. Он получил сильнейшую контузию и сильное обморожение ног. Хирург сказал, что начинается гангрена и нужна срочная ампутация, но Борис отказался, поверив медсестре, которая уговорила его написать отказ от операции и пообещала помочь спасти ноги.

Как он потом понял, этот состав сделала ее бабушка. Медсестра делала ему обвертывания, смазывала ноги белым грибом. Через семь суток, когда он проснулся, то увидел сошедшую, как чулок, кожу со своей ноги. Вместо нее красовалась новая – розового цвета. Впоследствии даже в лютый мороз у него лишь немного покалывали большие пальцы, но сами ноги были здоровыми.

Французский писатель Оноре де Бальзак вылечил язву желудка с помощью настойки из гриба веселки. Как гласят письменные источники, ее готовили для знаменитого романиста в Санкт-Петербурге.

Долгое время считалось, что язва желудка возникает в результате стресса, злоупотребления алкоголем, неумеренного питания и курения.

Лишь в 2005 году было доказано, что гастриты и язвы вызывают микроорганизмы под названием «хеликобактер». А вот в грибе веселке есть противоядие от этих микробов!

Гриб веселка представляет собой студенистое яйцо белого цвета. При созревании оно лопается, и из него за пятнадцать минут вырастает стрела, испускающая отвратительный запах. Впрочем, по этому запаху этот гриб и находят. Веселку принято есть сырой, поскольку в ней много бактерий, которые подавляют различные инфекции внутри организма и заживляют раны...

Фунготерапевт Виктор Чикуюнок занимается изучением этого чудо-гриба уже больше 10 лет. К сбору и сортировке урожая он привлекает все семейство, а затем лично готовит лечебные отвары и бактерицидные мази. Увлечение именно веселкой у Виктора началось после того, как он услышал одну легенду о его целебных свойствах: *«У нас в Белоруссии есть легенда, что в одной деревне очень любили кушать гриб веселку со сметаной в виде салата. И в деревне никто не болел ни онкологией, ни какими-то другими опухолями».*

Раньше, наверное, люди пищу считали лекарством. Они ели для того, чтобы восполнить силы и дать организму какие-то питательные и полезные вещества. А сейчас наша пища, к сожалению, превратилась в удовольствие и в одну из вредных привычек».

Все эти рассказы серьезные ученые не считают доказательством гипотезы о разумности грибов. Но сторонники этой теории почерпнули новые аргументы из вековых народных наблюдений.

Аргумент № 5. Грибные хороводы

Странные древние рисунки обнаружены на скалах в Саянском районе Енисея. Ученые, впервые открывшие их, не поверили своим глазам – петроглифы изображают... людей-грибов! Пляшущие человечки в широких шляпках заколдовали животное. Оно упирается, но не может противостоять их силе. Что означают эти изображения? Неужели жители Сибири видели разумных существ, которые напоминали гигантские грибы?..

У науки другое объяснение. Коренные обитатели этих мест наделяли грибы мистическими свойствами, и эта традиция не уникальна.

На Чукотке есть наскальные изображения танцев мухоморов. В Мексике и Гватемале найдены древние идолы – каменные скульптуры грибов, похожих на подберезовики. На ножках начертаны лица. Индейцы Северной и Южной Америки считали грибы разумными.

Возможно, что древние люди имели знания о грибах, которыми мы сегодня не обладаем.

Обычно грибы растут кругами. Но в лесу встречаются круги, в центре которых нет даже травы, их диаметр иногда достигает двухсот метров. В старину такие образования называли «ведьмиными кольцами». Об этом явлении у разных народов ходило множество легенд.

Согласно британским сказаниям, коварные эльфы предлагали путникам вступить с ними в хоровод вокруг грибных колец. Если человек отказывался, на него насылали порчу, а если соглашался, то утром его находили мертвым в центре круга. В Голландии полагали, что в этих кругах по ночам собираются черти, поэтому пасти коров в кругах нельзя, чтобы не испортить молоко.

У науки простое объяснение мистической тайны «ведьминого круга». Оказывается, все дело в росте грибницы – она почти всегда разрастается центробежно по кругу. Потом в какой-то момент условия меняются, и организм переходит к плодообразованию. Плоды являются показателем, что здесь развилась колония, и по ее периферии образуются плодовые тела, которые принадлежат этому организму.

Р. С. Итак, как мы убедились: существует множество доказательств гипотезы, что грибы разумны, способны общаться и даже выражать эмоции. И все-таки, несмотря на обилие косвенных доказательств, это только версии, так как у нашей гипотезы нет ни одного прямого подтверждения. Пока еще ни один авторитетный ученый не смог пообщаться с грибом и записать свою беседу, а потом предъявить ее миру. Поэтому большинство ученых считает, что все это – не более чем сказки и эти крохотные организмы – всего лишь подтверждение богатства и разнообразия жизни на Земле.

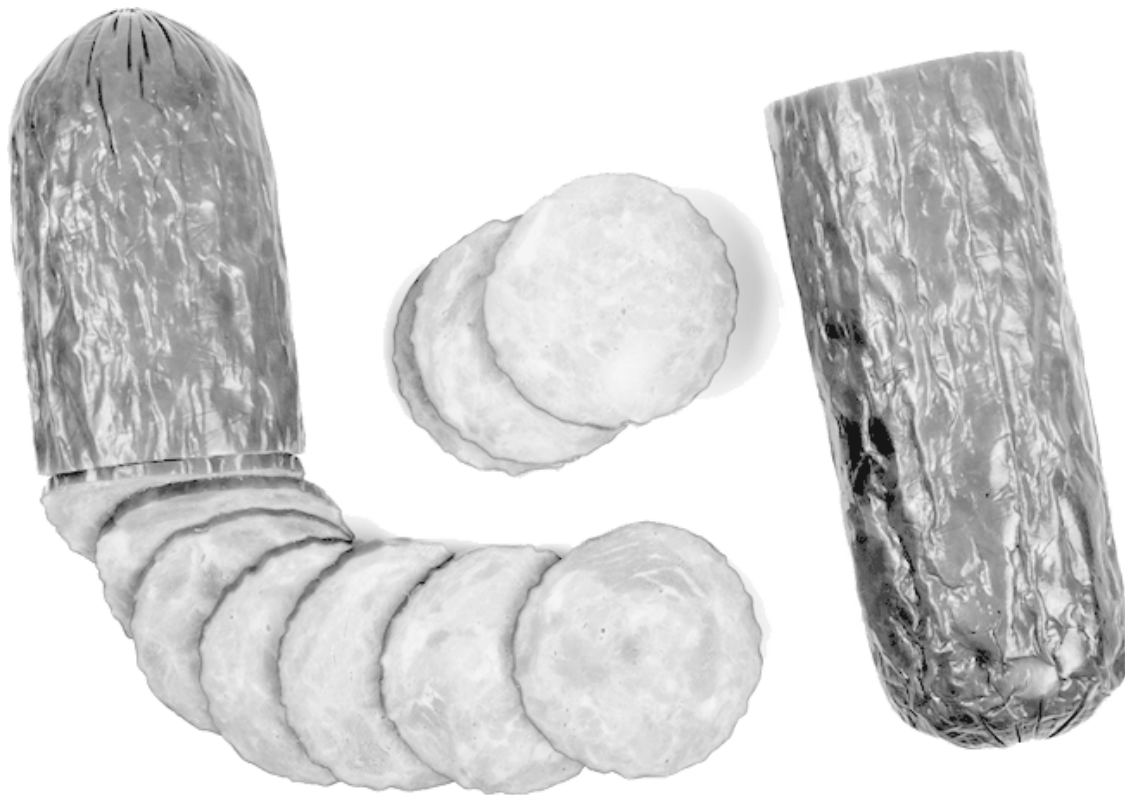
Глава 2. Из чего сделано мясо

Мясо – с тонкими прожилками, или с внушительными мраморными узорами... Когда-то одна мысль о нем рисовала в сознании людей обильные порции буженины, солонины, ветчины, сыровяленого окорока, сервелата или краковской колбасы.

Слюнки текли от малейшего запаха печеной говядины, свиной рульки, бараньих котлеток, куриных рулетиков, пропитанных медово-имбирным маринадом и начиненных чесноком, укропом, а порой и фисташками.

Почему же мясо перестало быть сочным и аппетитным, куда пропал его натуральный запах?! И почему современный вкус мясных полуфабрикатов нередко вызывает отвращение, а некогда полезные колбасные изделия стали попросту опасными для здоровья?!

Министерство здравоохранения Великобритании в 2016 году опубликовало шокирующие результаты своих исследований. Оказалось, употребление в пищу даже 50 граммов красного мяса в сутки может привести к ранней смерти от рака и болезней сердца. Исследователи обнаружили, что небольшие количества переработанного мяса, такого как бекон, сосиски или салями, могут увеличить вероятность смерти на одну пятую. А вот ежедневное поедание стейка делает нас ближе к смерти еще на 12 процентов! Но почему мир перевернулся с ног на голову? Ведь на протяжении тысячелетий наши предки ели мясо. Именно мясо помогло пережить людям ледниковый период, когда не было никакой другой еды. И теперь вдруг оно стало опасным для жизни? Медики говорят, все из-за жажды наживы. Ведь отыскать на ферме хотя бы одно здоровое животное, выращенное естественным путем, без гормонов роста, – непростая задача!



Краковская колбаса – традиционная свиная грубого помола колбаса, производящаяся с добавлением специй, соли и картофельного крахмала.

Владимир Кивник – немецкий гастрономический путешественник русских кровей. Несколько раз в году он отправляется в кулинарные турне. По его словам, гастрономический туризм – это не банальное чревоугодие, а прекрасная возможность почувствовать вкусовую разницу между блюдами разных стран.

Надо сказать, что Владимир – очень тонкий ценитель натурального мясного вкуса. О баранине, говядине или свинине он знает все или почти все, часами может рассказывать о технологиях производства испанского хамона или пармской ветчины, которые традиционно готовят целых полтора года. Сам он из Дюссельдорфа. В его краях еще остались фермеры, которые откармливают свиней отборными желудями знаменитых вестфальских дубов, а затем коптят их мясо в холодном дыму бука и можжевельных веток. Принято также добавлять в корм свиноматок клубнику и фрукты сразу же после того, как рождаются поросята. И это не только дань традициям – научно доказано, что молоко свиноматки не содержит достаточного количества железа и витаминов. Клубника и фрукты насыщают молоко нужными полезными веществами, что в будущем приятно отразится на вкусовых качествах мяса.

Специальные породы телят в северных районах Германии фермеры откармливают только натуральным молоком и сеном. Конечно, такое элитное мясо – не для всех, его можно купить лишь в очень дорогих магазинах.

Владимир во время путешествий обычно посещает кафе среднего ценового сегмента. Здесь не всегда бывает фермерская продукция, но мясные блюда обычно достойного вкуса.

На этот раз **гастрономический турист Владимир Кивник** приехал в Россию, где не был уже лет пятнадцать. Его приятно удивила обстановка заведений, куда он наведывался, чистота, наличие кондиционеров и ассортимент – рыба, курица, мясо, салаты. Владимиру захотелось попробовать говядины, и то, что увидел в одном популярном сетевом московском кафе, его, мягко говоря, обескуражило:

«Этот стейк, или шницель, имел такой вид, как асфальт. Посмотрел поближе – мясо черное. Ну, думаю, хорошо, надо попробовать. Отрезал, и когда попробовал... Там, где я жил, в таких случаях говорят «чтобы вы так доехали, как вы купили билет». Ни вкуса, ни запаха, какая-то резина. Но ведь это же не столовка, блюдо стоит-то приличных денег!»

Зачем говядину откармливать яблоками, а свиней клубникой и отборными желудями? Зачем коптить мясо в холодном дыму бука и можжевельных веток?! Сегодня производство псевдоделикатесов поставлено на поток, который выжимает из каждого куска свинины или говядины максимум рентабельности. Мясные продукты стали приобретать непонятный синтетический вкус. Но это еще полбеды.

Статистика упорно утверждает, что с увеличением потребления мяса население планеты стало быстро набирать в весе. Выросло количество сердечно-сосудистых, онкологических и врожденных генетических заболеваний. По сути, мясо превратилось в гастрономического убийцу!

Но, может, все-таки не мясо нас убивает, а псевдоделикатесы, под прикрытием мясных брендов и вкусных названий? Мало кто знает, что современные технологии позволяют производить, к примеру, красивые толстые сосиски, не расходуя ни грамма мяса. Это бизнес, дающий возможность продавать воду и дешевые химические добавки по цене мяса, а по сути – самый глобальный обман в истории человечества.

Он возник не вчера, сначала появились... мифы! Битвы за рынки и сверхприбыли всегда начинаются с распространения слухов и прочей дезинформации. Такой вот ненавязчивый маркетинговый ход...

Миф № 1 Мясо – вредно!

Кому сейчас выгодно утверждение, что мясо вредно? Вот в советское время, когда с полок магазинов стали пропадать мясные продукты, это утверждение было выгодно правительству. Ну не могло государство прокормить свое население мясом!

Зато рыбы было предостаточно, поэтому и организовали целую общественную кампанию, направленную на смену мясного рациона рыбой. По своей сути, это было лукавством, аферой государственного масштаба, ведь питание должно быть сбалансированным. Мы сейчас говорим не о вегетарианцах, отказавшихся от мяса, рыбы и прочего, – это их личный выбор, но о большинстве людей, в рационе которых обязательно должны присутствовать все без исключения региональные продукты питания, хотя бы понемногу.

Человек на самом деле универсальный «едок», он всеядный. В зависимости от условий, в которые он попадал, именно это качество и позволило человеческому виду эволюционировать и выжить в определенных условиях, потому что он мог есть совершенно разную пищу.

И все же мясо стоит особняком в эволюционном процессе, хотя бы потому, что в глобальном смысле его потребление сделало нас людьми, дав возможность мозгу наших доисторических предков резко развиваться. К такому выводу давно пришли ученые – именно охота на диких зверей помогала нашим прапрадедушкам спасаться от холода и голода, добывая шкуры и питаясь мясом. Благодаря охоте наши предки объединялись в племена, а итогом их совместного промысла стало общение и появление языка.

Евгения Филатова, врач, рассуждает о возможных альтернативах мясной пище:

«Если говорить о человеческом виде в целом, то, конечно, мясо необходимо, потому что это единственный источник белка. Говорят, что есть альтернатива в качестве, например, сои, бобовых. Да, есть. Но белок и часть витаминов, например группы В, лучше усваиваются из мяса. Это абсолютно точно установленный научный факт».

Мало кто знает, что именно мясо и вареная пища окончательно сформировали скелет человека, его мозг и интеллект. Чтобы в этом убедиться, совсем не обязательно изобретать машину времени, перемещаться в глубину веков и наблюдать за ходом развития наших предков. Достаточно исследовать развитие плода в чреве беременной женщины.

Все мы являемся белковой субстанцией. Белок – это строительный материал, из которого состоит наше тело, который нужно постоянно восполнять, ведь наши клетки периодически обновляются. Но наш организм не может самостоятельно производить все необходимые для этого вещества. Их мы получаем извне с употребляемой пищей, в частности – незаменимые аминокислоты.

В природе нет растительного продукта, который мог бы дать людям весь этот набор. Зато есть мясо, поэтому оно так необходимо организму. Из его аминокислот, как из конструктора, организм начинает собирать тот белок, который ему нужен: белок гормонов, внутренних органов, волос, кожи, ногтей...

Только так может сформироваться полноценный плод в чреве матери. И именно так в древности был окончательно сформирован скелет человека, его мозг и разум.

Другое дело, что мясо и колбасная продукция на полках современных магазинов, в большинстве случаев, к натуральным продуктам имеет самое отдаленное отношение.

Как считает **академик Российской Академии медико-технических наук Павел Евдокименко**, *«надо понимать, что то мясо, которое едим мы сейчас, и то мясо, которое ели наши даже не очень далекие прародители, то есть прабабушки и прадедушки, – это совершенно два разных вида мяса. Раньше люди питались продуктом естественным и натуральным».*

И это действительно так. За последние сто лет технология производства мясных деликатесов претерпела столько изменений, что человечество уже почти и не помнит вкус натурального мяса. И нам уже не совсем понятны восхищения летописцев, подробно описывающих трапезы XVI века, где в обязательную гастрономическую программу входили: плечо баранье под студнем, косяк буженины с хреном и сливами, жаркое из телячьего языка под шафрановым соусом, печенка с жареным лучком и брусничным вареньем, «кишечки бараньи, наливные», заполненные смесью молока с яйцом, потрох гусиный с заячьей поджаркой, чесноком и различной зеленью...

Для современного человека, воспитанного фастфудом, такой минимальный гастрономический набор древнего застолья – почти пустой звук. Ведь нам, по сути, не знаком вкус натурального мяса. Сегодня в Москве и других российских городах очень мало предприятий, выпускающих продукцию только из натурального мяса и специй, в которой нет ничего лишнего, никаких усилителей вкуса и прочей вредной химии.

Андрей Куспиц – один из основателей небольшой компании, где продукция производится вручную и в небольших объемах. Когда он и его французский друг Николя Шавро начинали свое дело, их называли безумцами. Зачем производить, к примеру, сосиски из говядины высшего сорта и при этом выбрасывать шкуру на помойку, а кости говядины бесплатно отдавать в собачьи питомники? Ведь современный пищевой бизнес – это утилизация всех отходов убоя. Шкура, кости, жир, рога и копыта – все это должно превращаться в хорошо продаваемую еду!

Датские сардельки здесь готовят только из говядины, свинины и специй, даже чеснок, добавляемый в фарш, здесь чистят вручную – это что-то из области фантастики! Вопрос: может ли в чан с фаршем случайно проникнуть крыса? – здесь просто неуместен. Во-первых, все стерильно. Во-вторых, после добавления в крупно перемолотое мясо соли и воды чан закрывается специальной крышкой. Затем оттуда откачивают воздух, то есть создают вакуум. Со скоростью до трех тысяч оборотов в минуту и примерно за десять минут получится фарш изумительной консистенции, которым будут заправлять датские сардельки.

Однако надо понимать, что цена таких колбасных изделий складывается из цены мяса и его обработки, поэтому килограмм действительно натуральных сосисок всегда будет стоить дороже килограмма сырого мяса, из которого они сделаны. Добавим, что любые натуральные колбасные изделия надо еще грамотно подсушить, пропарить, прокоптить и обязательно охладить под специальным душем – а это тоже расходы!

«Мы ни в коем случае не говорим, что производим продукты “био”, или “эко”, потому что это абсолютно дискредитированное в наши дни, понятие. Здесь речь идет о том, чтобы сделать сосиску только из мяса, причем из очень хорошего мяса. То есть если это свинина, то она будет без шкуры, которая не идет на производство сосисок, а является в данном случае отходом. Ни один завод крупный так себе не может позволить».

У нас сосиски вначале подсушиваются, и только потом их будут коптить в специальных шкафах на ольховой щепе», – рассказывал о своем производстве **Андрей Куспиц**.

Ветчину здесь готовят целых одиннадцать дней. Так делали наши предки столетиями назад. Вначале мясо пеленают, как младенца, выдерживая в соли, и только на одиннадцатые сутки варят. Почему же ветчина розовая? Ведь если мясо варить, оно должно быть серого цвета! Да потому, что соль, вступая в контакт с белком при варке, дает розовый цвет.

Большим заводам готовить ветчину 11 дней невыгодно, они ее делают всего за 11 часов. Для ускорения процесса применяется инъектор, то есть впрыскиватель – набор игл, через которые мясо шприцуется. И розовый цвет заводской ветчины получается не за счет многодневной выдержки мяса в соли, а за счет красителей. В ход также идут порошки для увеличения объема, и непременно усилители вкуса – Е620, Е621, глутаматы натрия и калия. Воздействуя на нервные окончания во рту, добавки усиливают вкусовые качества продукта, но вместе с тем вызывают проблемы с пищеварительной системой: диарею, тошноту, спазмы желудка, непережевывание пищи. Кроме того, современная заводская мясная продукция уже немыслима без эмульгаторов, стабилизаторов и консервантов, применяемых в массовом количестве, чтобы сосиски, буженина или любая другая мясная продукция долго не усыхала и сохраняла внешнюю привлекательность.

Задача консервантов – удержать в мясе жидкость. Соответственно, и в нашем организме оно тоже удерживает жидкость, поэтому у людей порой бывают проблемы с почками после того, как они поедят такое мясо в большом количестве. Постоянное употребление в пищу продуктов такого способа приготовления – мяса или копченостей – вызывает и появление так называемого «пивного живота», хотя пиво тут может быть и ни при чем, а причиной может быть как раз современное мясо или мясные полуфабрикаты.

Если рассматривать производство транснациональными корпорациями еды в целом и мяса в частности, мы непременно столкнемся с тем, что выхолащивание натурального вкуса, навязывание химических заменителей, агрессивная реклама мясного фастфуда – это следствие планомерной стратегии крупного бизнеса, которая начала осуществляться еще со времен Первой мировой войны. Тогда задача была одна – подчинить себе все мировые рынки сбыта.

Судя по историческим документам, можно с уверенностью сказать, что за последнее столетие вопрос питания был частью плана элиты США по захвату мирового господства. Уже в середине XX века крупные американские магнаты сделали оригинальный вывод: «контроль над рынками продовольствия позволит контролировать население всего мира». Чуть позже с высокой трибуны Организации Объединенных Наций прозвучал доклад о том, что растущее население Земли скоро будет невозможно прокормить, натуральных продуктов на всех не хватит.

Уже стало традицией, что каждый год ООН запугивает весь мир последствиями перенаселения планеты, а именно предстоящим голодом. Безусловно, череда войн, тяжелые послевоенные годы, эпоха дефицита и последующие кризисы наложили определенный отпечаток на жителей нашей страны – и как тут не поверить ООН?! Но давайте для начала посмотрим, кому выгодно продвигать идею о перенаселении планеты.

Миф № 2 Перенаселение планеты

Миф о перенаселении планеты связан с историей захвата мировых продовольственных рынков, которая неотделима от политической истории могущественной семьи Рокфеллеров, а точнее, четырех братьев – Дэвида, Нельсона, Лоранса и Джона-третьего. Их дедушка Джон Дэвисон, первый долларовый миллиардер в истории человечества, еще в XIX веке начинал свой успешный финансовый взлет с купли-продажи свинины и прочей сельскохозяйственной продукции. Большие деньги дали возможность его потомкам стать могущественными политическими игроками на международной арене. Братья Рокфеллеры в течение трех десятилетий после Второй мировой войны добивались плавного перехода мировой власти в руки американской элиты, связанной с транснациональными корпорациями.



Дэвид Рокфеллер-старший – американский банкир, государственный деятель, глобалист и глава дома Рокфеллеров.

Начиная с сороковых годов прошлого столетия правительство США яростно сопротивлялось включению вопросов сельского хозяйства в переговоры о мировой торговле. Вашингтон опасался, что любые общие международные правила откроют американские рынки иностранному импорту продовольствия и нанесут урон конкурентоспособности американского сельского хозяйства. Поэтому работа по защите национальных интересов велась в разных направлениях с непосредственным участием семейства Рокфеллеров.



Нельсон Олдрич Рокфеллер – американский политик и банкир, вице-президент США в 1974–1977 годах. Старший брат Дэвида Рокфеллера.

В 1944 году в рамках Бреттон-Вудской конференции доллар признан мировой валютой, но кроме этого создаются три очень важных для Соединенных Штатов института. Комментирует экономист **Михаил Хазин**: *«Три института – это Международный валютный фонд, Мировой банк и Генеральное соглашение по тарифам и торговле, которое сегодня именуется ВТО. Они все были созданы в рамках Бреттон-Вудской конференции. Федеральная резервная система США стала из национального института наднациональным. Это, кстати, уникальная ситуация в истории, когда институт, который играет принципиально важную международную функцию, потому что доллар – мировая валюта – управляется на национальном уровне».*



Лоуренс и Мэри Рокфеллер (1965).

Другими словами, США получали право контролировать мировую финансовую систему. Естественно, этот контроль был осуществлен и до сих пор осуществляется только лишь в интересах Америки, а не какого-то там человечества.

Среди наиболее дальновидных тайных операций американских магнатов была еще одна, проведенная уже в Латинской Америке. Нельсон Рокфеллер и его окружение перед окончанием Второй мировой войны обеспечили США большинство голосов в ООН – организации, которую они планировали создать. Большинство голосов означало контроль США над Международным валютным фондом и Всемирным банком.



Джон Дэвисон Рокфеллер III.

Создаваемая Организация Объединенных Наций, облаченная в одежды «всемирной демократии», должна была стать еще одним их инструментом. Стратегия политики Рокфеллера заключалась в том, чтобы, используя блок латиноамериканских стран, «купить» большинство голосов в ООН. Это удалось. Страны латиноамериканского блока имели 19 голосов по сравнению с 9 голосами Европы. В результате, получив решающее преимущество, Вашингтон и крупнейшие американские магнаты стали формировать всю послевоенную политику Организации Объединенных Наций.

Обратим внимание на то, что все продуктовые программы ООН в Африке и других частях света связаны с продвижением американской сельскохозяйственной продукции. Сегодня это бесплодная ГМО-продукция, ведущая к разорению региональных ферме-

ров. Как считает **координатор московского отделения «Гринпис» Наталья Олефиренко**, *«безусловно, мы свидетели очень сильного лоббирования со стороны транснациональных корпораций, которые продвигают эти технологии».*

Обратим также внимание на то, что после каждого заявления ООН о якобы перенаселении планеты в развивающихся странах начинают как грибы расти фармацевтические компании, реализующие программу контроля над рождаемостью. Заметим также, что за последние сорок лет рождаемость в мире упала почти в два раза. Семьдесят шесть стран сегодня уже не воспроизводят свое население. Между тем еще в прошлом веке математик Яков Перельман сделал любопытный математический подсчет, о котором мало кто знает. Десять миллиардов человек, по его выкладкам, оказывается можно разместить на территории, соизмеримой, с территорией Московской области. Для комфортного проживания 10 миллиардам достаточно такой страны, как Австралия, которая занимает пять процентов суши. Более того, чтобы прокормить натуральными продуктами 10 миллиардов человек, достаточно ресурсов одной лишь Индии.

Напомним, что сегодня на Земле проживает около семи миллиардов человек, и угроза исходит не от перенаселения, а от того, что половина человечества уже проживает в зоне видимой или скрытой депопуляции – то есть систематического уменьшения своей численности.

Продуктовая политика напрямую влияет на демографическую ситуацию планеты. Достаточно сказать, что сегодня всего четыре транснациональные компании контролируют более восьмидесяти процентов говядины в мире. Эти корпорации представляют собой симбиоз пищевой и химической промышленности, а также фармацевтических компаний. Эта система засекречена. Корпорации не пускают на свои предприятия журналистов, потому что не хотят, чтобы люди знали правду о том, как на самом деле создается еда. Пища сегодня не выращивается в долинах сказочных ландшафтов, а попросту конструируется – отчасти в химических лабораториях, отчасти в так называемых концентрационных откормочных питомниках и водоемах.

Почему коровы транснациональных компаний так быстро набирают вес? Во-первых, в США и Канаде официально разрешено применять при их выращивании шесть гормонов: три натуральных, типа тестостерона, и три синтетических, являющихся аналогом женских и мужских половых гормонов. Во-вторых, американских мясных коров никогда не выгуливают. Животных содержат на клочке земли в страшной тесноте и без конца кормят кукурузой. Это противоестественно. За многочисленные годы эволюции коровы так и не приучились питаться кукурузой, они должны есть траву, их желудки устроены для функционирования полезных бактерий. Но американцы кормят коров несвойственной им высококонцентрированной пищей по двум причинам: кукуруза очень дешевая и от нее коровы быстро набирают вес.

И уже не имеет значения, что кукуруза губительна для скота своими кишечными палочками. Животные постоянно стоят по колено в собственном навозе, поэтому если у одной коровы появляются эти кишечные палочки, то остальные обязательно их подхватывают. А поскольку фарш для гамбургеров смешивают из разных коров, то вероятность подхватить смертельную кишечную палочку вырастает в геометрической прогрессии. Неудивительно поэтому, что массовые отравления в США от говяжьего фарша происходят каждый год. Добавим, что кусковое мясо, выпускаемое транснациональными компаниями, никакой биологической ценности не имеет.

По словам **члена Общественной Палаты РФ Сергея Маркова**, *«сначала бедный бычок ест всякую химию. Он не гуляет, не на лугу пасется. Чтобы животное не болело, его колют антибиотиками в огромных размерах. Потом его везут на бойню, он это знает,*

и идет колоссальный выброс гормонов страха. Значит, и в мясе есть эти негативные гормоны, биологически активные вещества, негативная энергия.

Но даже и такое мясо вы не получаете. Все это замораживают, очень надолго. Иногда размораживают, от этого мясо портится, потом опять замораживают, так что оттуда улетучиваются все питательные вещества. Потом вам предлагают это мясо, причем, чтобы улучшить его товарный вид, в него вкалывают что-то еще, чем-то химическим опрыскивают. А вы это едите».

Но это только начало пищевой цепочки. Не менее интересна и дальнейшая стадия конструирования и производства мясных деликатесов.

Уже со времен Первой мировой войны, когда при нехватке сырья нужно было накормить людей быстро и недорого, мясопродукты массового спроса стали серьезно меняться по вкусу. Сначала в Германии придумали заменить часть сырья крахмалом, затем в США в 30-е годы, во время Великой депрессии, также стали работать над удешевлением еды с помощью внедрения конвейерных технологий. И процесс, в основе которого была идея сокращения издержек, уже нельзя было изменить.

В СССР так называемые ГОСТы также многократно переписывались. К примеру, докторская колбаса была специально создана для *«больных, имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма»*. Рецепт «поправки народного здоровья» был выверен до мелочей. В 100 килограммах колбасы содержалось 25 килограммов говядины высшего сорта, 70 килограммов полужирной свинины, 3 килограмма яиц и 2 килограмма коровьего молока. Ничего лишнего.

Однако вновь сказались война и послевоенный дефицит. Началась эпоха поиска различных заменителей мяса, таких как: глицерин, альбумин, желатин, съедобные травы и даже ботва огородных культур. В колбасу стали добавлять горох, крупы, муку, лук и даже отварной картофель. Но даже несмотря на эти добавки, уровень качества докторской колбасы оставался высоким, вплоть до середины семидесятых годов.

В докторских сосисках и докторской колбасе был высокий процент мяса, причем это был мясной коктейль, адаптивный к нашему пищеварительному тракту. Но с годами коммерческое производство мяса внесло свои коррективы, и сегодня докторская колбаса на продукт тех лет вообще не похожа. Она к мясу никакого отношения вообще не имеет.

В 60-х годах прошлого столетия во всем мире началась экспериментальная эпоха с откормом животных, и колбаса запахла то рыбой, то курами, то химическим заводом, выпускающим удобрения. А уже в семидесятых ГОСТы позволяли добавлять в колбасный фарш соевый белок, молочный белок, в том числе и неудобоваримый казеинат натрия.

Давайте рассмотрим, к чему мы в итоге пришли. Сегодняшние регламенты устанавливают количество необходимых ингредиентов для изготовления мясосырья, а не мяса в классическом понимании. Это могут быть сухожилия, соединительные ткани, то есть жир, пищевая кровь, измельченные кости, мясная пленка, субпродукты. Также допустимы добавки сои и камеди – вещества растительного происхождения, обладающего способностью удерживать много воды. Очень активно используется сегодня каррагинан, в сухом виде он выглядит в виде серого порошка. Это вытяжка из красной водоросли, сложный полисахарид, который присоединяет к себе очень много молекул воды и создает гель без вкуса и запаха. Растворимость его бывает разная. Для мясной промышленности используют, как правило, более густой гель, который растворяется примерно один к тридцати-сорока. Затем добавляется другая важная составляющая, которая называется животный белок.

Животный белок – это, как правило, высушенные и перемолотые в пыль отходы убоя: шкуры свиньи, вымя и губы коровы, хрящи разных животных и птицы. Надо отметить, что это действительно белок, но он трудно усваивается.

Итак, предположим, что в 100 килограммов фарша, сделанного из мясосырья, мы добавили 2 килограмма каррагинана и пропорционально ему 60 литров воды, далее засыпаем 20 килограмм порошка животного белка, наливаем еще 20 литров воды, потому что порошок тоже впитывает влагу. У нас получилось уже 202 килограмма какой-то субстанции. Про вкус и запах лучше не говорить, проще добавить специй. Коптить, как правило, уже ничего не нужно. Существуют химические ароматы говядины копченой, свинины копченой, мяса и так далее.

Не часто можно увидеть в магазине, как люди задерживаются у прилавков, изучая этикетки продуктов. Они предпочитают покупать что-то уже им известное или то, что посоветовали знакомые. Этим пользуются недобросовестные производители, используя различные приемы, чтобы мы купили любимый товар. Подчеркиваются достоинства, скрываются недостатки, а иногда производитель якобы забывает сообщить на упаковке наличие консервантов, или шрифт такой мелкий, что без лупы не прочтешь.

Вот что рассказал мне **кандидат медицинских наук Константин Крамаренко**: *«Мы находили в колбасных, в сосисочных изделиях генномодифицированную сою, запрещенные в то время добавки группы Е. В настоящее время мы можем говорить только о порядочности производителя – насколько он соблюдает стандарты; контролирует входное сырье; обеспечивает санитарные нормы. Защититься мы можем, лишь основываясь на доверии к производителю, то есть если мы доверяем бренду, мы его можем смело брать, методом проб и ошибок, к сожалению».*

Специалисты советуют: если вы – заядлый мясоед, стоит попробовать заменить колбасу запеченным или просто вареным мясом. Такой способ приготовления позволяет удалить из мяса лишний жир и бесконечно экспериментировать со специями. А еще колбасу можно заменить отварной говядиной или куриными грудками. При этом по цене куриные грудки или филе индейки стоят не дороже колбасы, а жира в них в 7 раз меньше, чем в «Докторской».

Специалисты «Росконтроля» внимательно изучают мясную продукцию. Они пришли к выводу, что этикетки многих товаров часто не соответствуют написанному. К примеру, свиные или молочные сосиски могут готовить из мясосырья птицы, а колбасы из мяса дикого кабана никакого отношения к дикой природе вообще не имеют.

О результатах проверок рассказывает **руководитель экспертного направления НП «Росконтроль» Андрей Мосов**: *«Например, сосиски называются “говяжьи”, а в составе на первом месте мясо птицы или другие ингредиенты, а собственно говядина идет в составе после пищевых добавок. Это значит, что ее там меньше 2 %, что, однако, не помешало производителю назвать продукт “сосиски говяжьи”».*

Самое неприятное, что жажда обогащения недобросовестных производителей мясной продукции бьет по здоровью подрастающего поколения. Псевдодетские сосиски и колбаски с красочными этикетками, героями мультфильмов, мишками, собачками и зайками не оставляют у родителей сомнений, что перед ними продукт высшего качества. Но на самом деле это не всегда так.

Очень часто название однозначно дает понять родителям, что это продукт для детей, например, «Кроха», да еще и в сочетании с рисунком. Родители и покупают детям такие продукты, но, к сожалению, это иногда совсем не детские изделия. Они, как правило, отличаются от детских колбасных изделий по пищевой ценности, по содержанию вредных веществ и по показателям безопасности.

Проблема продовольственной безопасности сегодня, как никогда, является национальным приоритетом. Нынешнее качество продуктов питания принесено в жертву количеству и массовому производству. Вместе с этим почему-то бытует мнение, что без конвейера полу-

синтетической еды люди не проживут и что отечественные фермеры не в состоянии обеспечить государство продовольствием.

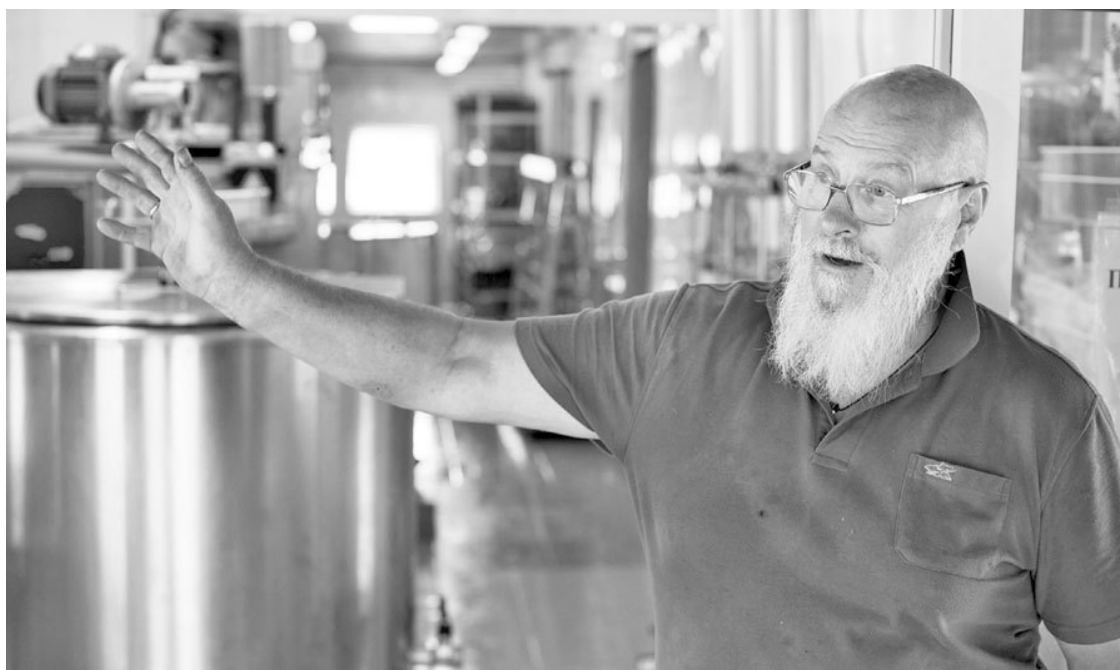
Миф № 3 Фермеры бессильны

Миф о том, что мелкие производители не в состоянии обеспечить продовольственную безопасность своей страны, выгоден гигантским транснациональным компаниям, которые не подпускают фермеров к глобальным рынкам сбыта. И дело не только в варьировании цен на продукцию. Так считает **член Общественной Палаты Сергей Марков**: *«Важнейшая задача – пустить наше мясо на наши прилавки, ведь его вытесняют. Если у вас маленькое производство, вам трудно пробиться на полки супермаркетов. Нам нужно создать государственные закупочные компании, которые закупали бы мясо у небольших фермерских хозяйств и развить то, что в советское время называлось “потребкооперацией”».*

Но есть и другие подводные течения, о которых лучше знают сами предприниматели. Известный англичанин польских кровей, гражданин России Джон Кописки основал во Владимирской области агрокомплекс. Кроме молочной фермы у него еще было стадо бычков численностью девятьсот голов, и Джон хотел наладить торговлю высококлассных стейков. Однако почти всех бычков пришлось недавно продать. Джон убедился, что содержать молочную породу для производства мясных стейков в нашей стране пока невыгодно.

Здесь надо пояснить. По словам Джона и его супруги, некоторое время назад на государственном уровне было принято решение субсидировать только мясные породы говядины. Молочные породы оставлены без внимания. Чем отличаются молочные породы от мясных? Мясные дают больше мяса, а если говорить о вкусовых качествах, то мясо молочных пород нежнее. Однако отныне субсидируют только мясные породы, хотя исторически сложилось так, что в России основное поголовье крупного рогатого скота всегда состояло из молочных пород. То есть мясных быков теперь надо закупать за границей, в Европе и Америке.

Если вдуматься в эту схему, то есть еще один очень тонкий момент – какая разница, какую породу говядины субсидировать? То, что мясные быки дают больше мяса, а молочные – меньше, скорее, головная боль фермеров, государство ведь дает деньги за тоннаж мяса. Поэтому какая разница – заведет фермер одного мясного бычка или двух молочных?



Джон Максвелл Кописки – российский предприниматель польско-английского происхождения, основатель и владелец молочного хозяйства «Рождество».

Следующий подводный камень для российских фермеров – это неравные условия конкурентной борьбы на рынках. В таких условиях, по большому счету, заниматься животноводством очень рискованно. Корма растут в цене, продукцию реализовывать проблематично, а сдавать перекупщикам – невыгодно.

...Заканчивается очередной трудовой день Джона Кописки. Примечательно, что он считает себя русским фермером и говорит «мы – русские», и «у нас в России». По его глубокому убеждению, фермерство в России скоро поднимется – отступать уже некуда. В городах пьют порошковое молоко, едят картонные сосиски и мясо со стероидами. А ведь Россия в состоянии не только прокормить себя, но и стать экспортером и нефти и газа, и натурального мяса, и молока.

Мирно пасется различная живность, а где-то неподалеку, на кухне, повара агрокомплекса жарят стейки и готовят купаты на углях. Джон хоть и продал стадо, но все же не удержался, несколько бычков оставил. Ведь, по его словам, русскому человеку без хорошего, натурального мяса ну никак нельзя...

P.S. В США и Европе даются субсидии в размере пятисот евро на гектар сельскохозяйственных угодий. А у нас в пересчете – всего пять евро. Значит, надо либо защищать свой рынок, либо создавать аналогичные субсидии. Но можно ли решить проблему сельского хозяйства, и животноводства в частности, только лишь увеличением материальной помощи со стороны государства? Скорее всего, для начала необходимо попытаться встроить отечественные фермерские хозяйства в экономическую структуру государства. Так, как это было когда-то в некоторых европейских странах, до появления транснациональных компаний, когда фермеры полностью удовлетворяли население своей продукцией, потому что понимали, что государство о них позаботится в трудную минуту.

Глава 3. Кто пьет, а кто лечится

Должен сказать, что в нашей стране непьющие люди тоже есть, но абсолютное большинство из нас, конечно, потребляет – кто понемножку, а кто и как бог на душу положит. Однако, скажу я вам, выпивают, а то и пьют как сапожники (а в Европе говорят – как шотландец) и за границей нашей великой Родины. Но вот алкоголиками в мире почему-то считают только нас. И это несправедливо. Наше следующее исследование – как раз об этом.

Сотрудники полиции обнаружили девушку-подростка в состоянии алкогольной комы на одной из улиц Санкт-Петербурга. Причиной оказалось отравление некачественным вином, которое девушка распивала с одноклассниками. Всего несколько стаканов того, что в народе принято называть бодягой, привели ее в реанимацию.

Житель города Советска Калининградской области решил выпить, при этом сильно сэкономив на веселящем напитке. Итог – отравление метанолом, то есть техническим спиртом, и практически полная слепота.

Вот данные из Татарстана: рекордное количество алкогольных отравлений. Только за первую неделю одного летнего месяца некачественным спиртным тут отравилось сразу 24 человека. И все это – только зафиксированные врачами «Скорой помощи» случаи...

Интернет буквально забит роликами с «участием» наших сильно нетрезвых сограждан. Подвыпивший молодой человек решил закончить свой день, как ему казалось, истинно по-мужски: разгоряченный спиртным и жарой, он решил полураздетым прокатиться в метро, в компании своих нетрезвых подружек. Именно они и записали на телефон драку этого Аполлона с сотрудником полиции, который попросил предъявить документы...

Житель Калининграда уже с раннего с утра передвигается по городу лишь с помощью стен и столбов, на которые ему приходится опираться, чтобы не упасть лицом в грязь.

Школьница из подмосковного Одинцова попала в кадр камеры мобильного телефона собственного соседа. Будучи не в состоянии держаться на своих двоих, она в отличие от мужчины из Калининграда делает ставку не на городские постройки, а на тротуар. Опустившись на четвереньки она передвигается, как наши четвероногие питомцы...

Кадры видеорегистратора одного из российских автолюбителей не предвещали беды, пока на пути автомобиля не оказался нетрезвый пешеход, решивший показать трюк Джеки Чана лобовому стеклу водителя...

Еще один нетрезвый гражданин, ставший «звездой» Интернета, передвигался в крайнем правом ряду шоссе, но только не на колесах, а пешком, распугивая обидчиков на транспорте выстрелами из травматического пистолета...

На первый взгляд нет ничего удивительного, что таких роликов на просторах Интернета накопилось огромное множество. Ведь, по данным статистики, каждый из нас в год употребляет 13,5 литра чистого алкоголя! Но самое страшное, по словам врачей, не в количестве алкоголя, который мы с вами пьем, а в его качестве. Эксперты считают: многие алкогольные напитки, продающиеся в России, это почти яд, который наносит страшный удар по здоровью.

Возьмем, например, столовое красное сухое вино, стоимостью около 500 рублей – то есть не самое дешевое. Оно не подделано и не разлито в антисанитарных условиях и вполне разрешено к производству законом. Вот только назвать его вином у ценителей напитка язык не поворачивается просто потому, что это обычная настойка на виноградных остатках, сделанная после выжимки сока. И вроде бы никакого обмана – ведь действующий ГОСТ по винам такую процедуру не запрещает!

Есть напитки, которые у нас называются «портвейн», «крепленые вина», которые вообще не содержат винного материала. Там может быть просто спирт, сахар и какой-то краситель. Насыщенный цвет, красивая этикетка, вроде – все без обмана. Но если мы попробуем смешать это вино с обычной дистиллированной водой, на дне стакана останется осадок темно-синего, почти черного цвета. Каких добавок и порошков намешал сюда производитель – известно одному богу, но не стоит винить в этом итальянцев. Ведь хотя на этикетке и указано, что вино произведено в Италии – скорее всего его родина все же не виноградники Тосканы или Пьемонта, а подвал в ближайшем Подмосковье.

Например, в Орехово-Зуеве. Площадь подпольного цеха местных, так сказать, виноделов впечатлила бы даже знаменитых бутлегерских королей времен сухого закона – 1,5 тысячи квадратных метров! На этой винокурне до недавнего времени бесперебойно работали сразу две линии, обеспечивая жителей городка 6000 бутылок сомнительного пойла каждый божий день, а местных бутлегеров – тремя миллионами рублей ежедневной выручки.

А вот в помещениях, которые были взяты в аренду в Ленинградской области, оперативники нашли 30 000 бутылок со спиртным – водкой, виски, коньяком. Брэнды все узнаваемые, по филигранно выполненным этикеткам подделку практически невозможно отличить от оригинала не только жаждущим, которые на такие мелочи, как акцизные марки, редко обращают внимание, но даже криминалистам.

Эксперты утверждают – поддельного спиртного в России всегда было немало. Разные умельцы добавляют в элитные напитки и денатурат, и технический спирт, и тысячи вариантов красителей и примесей. Каждый год от такого пойла на больничных койках оказывается 150 000 тысяч человек, из них 50 000 отправляются на кладбище. Причем пострадать может каждый – от запойных любителей выпить водочки в подворотне и студентов, посасывающих пиво на лавочке после пар в институте, до респектабельных дам, предпочитающих шампанское по утру.

Ведь успешно подделывают у нас любой из напитков. Вот всего лишь несколько самых безобидных рецептов от подпольных «сомелье»: красное виноградное вино разбавляют дешевым плодово-ягодным, чтобы увеличить объем. В результате изменяются интенсивность цвета и насыщенность букета, правда, уменьшается и крепость. Но это поправимо – достаточно добавить спирта. Белое вино «разбодяжить» еще проще – разбавляем напиток водой и подмешиваем нужное количество водки.

Считается, что отличить качественное вино в магазине можно по цене, но далеко не всегда дорогие вина являются натуральными. Для того чтобы найти настоящее вино, нужно не полениться и внимательно прочитать этикетку. Покупать стоит только ту бутылку, на этикетке которой будет указано, что «вино натуральное», только в таком случае там окажется настоящий напиток.

Любая другая информация на этикетке, запутывающая покупателя какими-нибудь специальными погребками, в которых якобы производился напиток, годами выдержки или уникальными технологиями французских виноделов, скорее всего, говорит о том, что вино – искусственное, то есть порошковое. Готовится оно из выпаренного виноградного сула, разбавленного водой с добавлением спирта, дрожжей и ароматизаторов. Если вы заботитесь о своем здоровье, такой алкоголь лучше не брать, потому что такое вино небезвредно.

Если, изучая этикетку, мы понимаем, что в состав напитка входят красители, имитаторы или усилители вкуса, что при приготовлении использовался винный порошок (его также называют сухой виноград) и иные добавки, мы можем предполагать, что сталкиваемся с напитком, изготовленным на основании алкоголя, воды и добавок, которые в совокупности могут дать вкус, чем-то напоминающий столовое вино.

Можно легко проверить вино на подлинность в домашних условиях. Если натуральное вино налить в бокал и взболтать, то на стекле останутся следы, так называемые «винные

ножки». Они означают, что вино изготовлено из натуральных ингредиентов. Чем дольше держатся эти следы, тем вино лучше. Если таких винных ножек на стенках бокала после взбалтывания не осталось, значит, вино порошковое.

Дела с натуральностью такого, казалось бы, нехитрого напитка, как пиво, в нашей стране тоже идут теперь плохо. По словам **исполнительного директора федерации физической культуры и здорового образа жизни Самарской области Дениса Новикова**, *«есть производители пива, которые в своих решениях отступают от традиции его производства и используют концентраты, из которых потом разводят напиток под названием пиво. Этим занимаются очень многие серьезные корпорации»*.

Если в эпоху Советского Союза в пиве содержался солод, хмель и масса полезных витаминов, то сегодня ничего этого нет и в помине. Вместо них в пиве из банок и бутылок содержится теперь тяжелый металл кобальт – именно он и придает напитку пенную шапку. Кроме кобальта, современное пиво содержит так называемые сивушные масла, то есть смесь тяжелых спиртов, токсически действующих на весь организм, и канцерогены, тоже не прибавляющие здоровья.

Но самое главное, в пиве, которое хранится больше 3 дней, а именно такое и продают в наших супермаркетах, живые бактерии умирают еще на стадии транспортировки. Именно эти умершие и к моменту потребления нами пива разложившиеся бактерии производят какаверин, проще говоря, трупный яд. Так что если вам все же захочется выпить пивка, лучше взять так называемое живое, разливное пиво.

Что же касается самой выпивки, то эксперты считают – главная проблема не в количестве и часто даже не в качестве потребляемого нами алкоголя, а в незнании элементарных правил его потребления. Никогда не стоит понижать градус алкоголя, то есть пить вино после водки. Впрочем, и до водки вино или пиво пить не стоит, так как мешать разные напитки нельзя. Ведь следствием в лучшем случае будет тошнота, а в худшем – полный провал в памяти наутро после вечеринки и неприятные сюрпризы в виде ваших постыдных фото в состоянии некондиции, выложенных собутыльниками в социальную сеть.



Геннадий Козодоев (Андрей Миронов) и Семен Семеныч Горбунков (Юрий Никулин). Кадр из фильма «Бриллиантовая рука».

Поэтому если захотите сделать так называемый ерш – коктейль из пива с водкой или развеселиться при помощи «северного сияния» – запив шампанское водкой, вспомните, чем употребление такой адской смеси закончилось для героев фильма «Бриллиантовая рука» – Семен Семеныча Горбункова и Геши Козодоева...

Если вы хотите избежать подобного состояния, специалисты советуют – не стоит пить, если вы устали или голодны. Перед походом в бар хорошо бы выспаться и сытно поужинать. Лучше всего если ужин будет состоять из мясного супа и жареного мяса.

Непосредственно перед употреблением наркологи советуют выпить 5–6 таблеток активированного угля. Всасывание алкоголя сильнее всего замедляют картофель, который действует как сорбент, и любые продукты с большим содержанием жира. Во время употребления водки лучше всего закусывать салом: ведь оно смазывает стенки желудка и частично мешает проникновению алкоголя в кровь. А привычная закуска из соленых огурцов к водке или лимона к коньяку действуют как оксиданты, отчасти устраняя некоторые неприятные для вашей печени составляющие этих напитков.

Для многих из нас часто встает вопрос – как пить и не пьянеть, особенно это актуально, если вас пригласили на день рождения или юбилей, скажем, в воскресенье вечером, а на утро вставать на работу. Отказываться от спиртного во время застолья в России не принято – можно обидеть хозяев. Ситуация патовая, не выливать же предложенную дорогому гостю

стопку в горшок с геранью. Наркологи уверены – выход из этой ситуации есть. Достаточно перед приходом в гости выпить 2 сырых яйца и съесть 50 граммов сливочного масла. Тогда, даже выпив 3 стопки водки, вы будете, как говорится, ни в одном глазу. Ну, а если настрой у вас боевой и сейчас всего лишь вечер пятницы, масло, конечно, можно не плотать. Но и слишком переоценивать свои силы тоже не стоит, конечно, в том случае, если вы хотите до конца мероприятия если и не оставаться душой компании, то хотя бы сохранить человеческий облик и отправиться домой на своих двоих.

Эксперты советуют – отправляясь на вечеринку, лучше всего заранее определить для себя максимальное количество спиртного, которое вы можете употребить. И друзья, и организм вам будут благодарны.

Если же вы вдруг почувствовали, что, определяя меру, все же ошиблись в лестную для себя сторону и вас уже мутит, вам нужно найти лимон, выдавить из него сок и, не добавляя в него сахар, выпить. Аскорбиновая кислота, содержащаяся в лимоне, блокирует токсины и избавит вас от неприятных ощущений на следующее утро.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.