



В. Б. Зайцев

ЛЕЧЕНИЕ МОЛОЧНЫМ ГРИБОМ



РИПОЛ

КЛАССИК

Москва, 2008

УДК 641/642

ББК 53.51

3-17

Зайцев, В. Б.

3-17 Лечение молочным грибом / В. Б. Зайцев. — М. : РИПОЛ классик, 2008. — 64 с. — (Здоровый образ жизни и долголетие).

ISBN 978-5-386-01011-9

В книге рассказывается о целебных свойствах тибетского молочного гриба. Здесь можно найти рецепты диетических блюд и целебных препаратов, даются подробные рекомендации по применению тибетского молочного гриба при различных заболеваниях, а также приводится множество других полезных советов.

УДК 641/642

ББК 53.51

ISBN 978-5-386-01011-9

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Введение

Молочный гриб используют для профилактики простудных и вирусных заболеваний и лечения множества болезней различной этиологии.

Тибетский гриб содержит большое количество витаминов и полезных веществ, поэтому регулярное применение кефира на его основе положительно влияет на общее состояние организма.

В народной медицине настои из молочного гриба применяют при сердечных, почечных, простудных, вирусных и онкологических заболеваниях, а также для лечения себореи, фурункулеза, опрелостей кожи и т. д.

Однако, принимая настои и кефир, следует помнить о том, что ни одно народное или медиикаментозное средство не дает больному полной гарантии исцеления от недуга. Именно поэтому к рецептам народной медицины надо относиться осторожно, а начинать лечение какими-либо средствами, в том числе и молочным грибом, можно только после консультации с лечащим врачом или специалистом по народной медицине.

Из истории молочного гриба

История молочного гриба насчитывает не одну сотню лет. По некоторым сведениям, эта культура была известна людям уже несколько тысячелетий назад. Монахи Тибета с давних пор сквашивали молоко в глиняных горшочках. Однажды они заметили, что одно и то же молоко, заливаемое в одинаковые горшочки, стало скисать по-разному. В одних емкостях, которые мыли в горной реке, простокваша была обычна, а в других сосудах, которые мыли в горных прудах и озерах, простокваша получалась несколько иного качества и намного приятнее на вкус.

**У мусульман
молочный
гриб долгое
время считал-
ся подарком
Аллаха и пере-
давался от по-
коления к по-
колению. Так-
же полагали,
что молочный
гриб является
источником
богатства
и семейного
благополучия.**

С течением времени монахи пришли к выводу, что эта простокваша оказывает целебное воздействие на работу органов человека (печени, сердца, желудочно-кишечного тракта, поджелудочной железы). Как выяснилось уже в наше время, в этой простокваше образовывались некие белковые соединения в виде гроздей, из которых путем специальной культивации был выведен тибетский молочный гриб.

Кефир, который получался в результате жизнедеятельности белковых «гроздей», был прозван эликсиром молодости, а люди, принимавшие его систематически, долго не старели и пребывали в отличной физической форме.

Тибетские монахи, а затем и простые люди сквашивали с помощью гриба не только коровье, но и козье, овечье и даже конское молоко. Результат был всегда одинаковым: полученный в процессе сквашивания кефир продлевал молодость и даровал здоровую полноценную жизнь. Так благодаря случайному стечению обстоятельств было открыто живое лекарство, которое называется тибетским молочным грибом. На протяжении многих веков секрет сквашивания молока хранился народами Тибета в строгом секрете.

Тибетским молочным грибом интересовалась супруга известного художника Е. И. Перих. Она провела биохимические исследования настоя молочного гриба и пришла к выводу, что в нем содержится большое количество полезных веществ, которых нет в других кисломолочных продуктах.

В первой половине XX в. удивительными свойствами тибетского молочного гриба заинтересовался выдающийся врач-травник П. А. Бадмаев. По его мнению, настой этого гриба может творить чудеса — излечивать аллергические заболевания, гипертонию и сахарный диабет.

Московский врач Н. Н. Крупеник исследовал влияние тибетского кефира на больных с выраженнымми формами атеросклероза и повышенным артериальным давлением. Он установил, что применение настоя молочного гриба вызывает снижение кровяного давления у 29 из 35 больных.

**В 1909 г.
был открыт
первый в ми-
ре завод по
производству
кефирного
грибка.**

В 1903 г. в клинике инфекционных заболеваний осуществлялось лечение группы больных, состоящей из 41 человека. Из них 11 человек имели острую форму дизентерии, 25 страдали колитами и энтероколитами различной этиологии, 5 — обострением хронической дизентерии.

Вскоре после начала лечения молочным грибом у больных заметно улучшилось общее самочувствие, уменьшились боли в животе, температура снизилась до нормы уже в течение первых суток с начала лечения. Полная нормализация стула у 60% больных наступила в первые 5 дней после начала курса лечения, у остальных — в среднем на 10-й день. Курс лечения больного острой дизентерией предполагал в среднем 7 суточных доз (такая доза равна 100 г препарата). Средняя продолжительность пребывания в больнице пациентов была несколько ниже, чем при лечении антибиотиками и сульфаниламидами. У большинства больных бактериальное очищение кишечника наступало в течение первых 5 дней от начала лечения, у остальных — в течение 10 дней.

В 1934—1936 гг. на базе Смоленского медицинского института и подведомственной ему клиники было проведено исследование действия настоя молочного тибетского гриба на уровень сахара в крови больных сахарным диабетом. Было доказано, что его снижение наблюдается уже на 3-й день применения, причем как

у инсулинозависимых, так и у инсулинонезависимых больных.

Внимание ученых было сосредоточено также и на полисахарах, содержащихся в кефире на основе молочного гриба. Кефирная культура обезвреживает имеющиеся в организме токсины и снижает уровень холестерина в крови.

В 1953–1957 гг. в Санкт-Петербурге на базе лаборатории Первого медицинского института доцент П. А. Вахрушев и М. Н. Семенова также занимались изучением целебных свойств молочного тибетского гриба. Они выявили биологические особенности гриба, химический состав настоя, его физико-химические свойства и механизм воздействия на микроорганизмы. Подробно было изучено влияние кефира на свойства патогенных микробов и воздействие некоторых биологических факторов на антибактериальную активность молочного настоя тибетского гриба, токсические и другие фармакологические свойства. Особое внимание было удалено экспериментальному и практическому применению кефира.

Кроме того, доценты провели исследование, посвященное изучению действия настоя молочного гриба на патогенную флору при лечении хронического энтероколита и бактериальной дизентерии типа Флекснера, Шига, а также клинической дизентерии без обнаружения определенного бактериального варианта. П. А. Вахрушев и М. Н. Семенова

утверждали, что лечение настоем молочного гриба ничем не уступает лечению такими лекарственными препаратами, как фталазол и левомицетин.

С развитием микробиологии были научно обоснованы диетические, а с открытием антибиотиков — и лечебные свойства молочнокислых продуктов. Огромная заслуга в этом принадлежит великому русскому физиологу и микробиологу И. И. Мечникову. Он утверждал, что чем больше различных микробов в кишечнике человека, тем более патогенной становится флора, что в конечном итоге заметно сокращает срок пребывания человека на земле. Он установил, что идущее из толстого кишечника практически хроническое отравление не только ведет к преждевременному старению организма, но делает эту старость патологической и, более того, болезненной.

Придя к таким выводам, Мечников начал искать средство для борьбы с преждевременным старением. Для дезинфекции кишечника он пробовал применять различные антисептические средства, но удовлетворительных результатов это не дало. Изучая бактериальную флору кишечника новорожденных, ученый пришел к выводу, что молочнокислые микробы в значительной степени тормозят развитие гнилостных бактерий и, как следствие, пригодны для потребления.

Целебные свойства тибетского молочного гриба

Молочный гриб обладает следующими целебными свойствами:

- укрепляет иммунную систему организма;
- обладает антиаллергическим действием;
- после перенесенных тяжелых заболеваний ускоряет выведение отработавших антибиотиков из организма и защищает кишечную флору от гибели полезных бактерий. Для этого взрослым необходимо употреблять 0,5 л, а детям — 0,2 л кефира ежедневно. Во время приема антибиотиков рекомендуется запивать таблетки кефиром или пить по $\frac{1}{2}$ стакана настоя тибетского гриба после каждой инъекции. Этим сглаживается побочное действие лекарств;
- оказывает противомикробное и противовоспалительное действие;
- обладает желчегонным и спазмолитическим свойствами;
- повышает половую активность;
- улучшает память и концентрацию внимания;
- способствует нормализации обмена веществ (в том числе углеводного);
- заменяет тысячи синтетических лекарств и фармацевтических препаратов, применяющихся для лечения 100 наиболее распространенных заболеваний;

Тибетский молочный гриб способствует выработке важных ферментов, благодаря которым в желудке образуется меньше кислоты, вызывающей чувство жжения, и нормализуется кислотность желудочного сока.

- освобождает от ядов (токсинов), а также от остатков медицинских синтетических препаратов (например, антибиотиков, которые не лучшим образом влияют на состояние иммунной системы и наследственность);
- дробит камни в почках, желчном и мочевом пузырях и выводит их из организма;
- способствует излечению желудочно-кишечных заболеваний (в том числе язвенной болезни), при этом нормализуя состав кишечной микрофлоры;
- устраниет избыточный вес наиболее безопасным для человека образом — путем нормализации обмена веществ;
- повышает сексуальную привлекательность, восстанавливает и повышает потенцию;
- устраниет головные боли, а также нормализует давление;
- улучшает сон, повышает работоспособность и способность к концентрации (что важно не только для работающих людей, но и учащихся и студентов);
- используется в косметологии как средство, способствующее омоложению и отбеливанию кожи. Молочный гриб разглаживает морщины, устраниет пигментные пятна, укрепляет волосы и стимулирует рост здоровых волос;
- имеет широкое применение в кулинарии в качестве напитков и соусов, а также при приготовлении закусок и салатов.