

ИРИНА ФИЛИПОВА

ГРИБЫ-ЦЕЛИТЕЛИ



Эффективное
ЛЕЧЕНИЕ
❖ ожирения ❖
❖ гастрита ❖
❖ атеросклероза ❖
МОЛОЧНЫЙ
ГРИБ

РЕЦЕПТЫ • ПОКАЗАНИЯ •
ПРАВИЛА
ВЫРАЩИВАНИЯ



Ирина Александровна Филиппова
Молочный гриб. Эффективное
лечение ожирения,
гастрита, атеросклероза...
Серия «Грибы-целители»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=17855019

*Эффективное лечение ожирения, гастрита, атеросклероза. Молочный
гриб. Рецепты, показания, правила выращивания: Центрполиграф;*

Москва; 2016

ISBN 978-5-227-06451-6

Аннотация

Представляем очередную книгу уникального врача-фунготерапевта, кандидата биологических наук, руководителя Центра фунготерапии Ирины Филипповой. Работа посвящена необычному целебному творению природы – молочному грибу. У него еще много названий: кефирный грибок, гриб индийских йогов, тибетский молочный гриб, молочный камбуха... Но под всеми этими именами скрывается один чудо-целитель, творящий чудеса оздоровления. Туберкулез и диабет, гипертония и атеросклероз, аллергия и ожирение, гастрит и язва желудка, дисбактериоз и гинекологические проблемы... Эти и еще многие и многие серьезные заболевания отступают перед

молчаливым доктором, тихо живущим в банке на подоконнике. Он неприхотлив, прост в уходе, не требует много места и материальных вложений, а отдача – колоссальная! Обязательно заведите себе этого беспроblemного домашнего питомца, а он, в свою очередь, оплатит вам добром и сделает здоровыми вас и ваших близких.

Содержание

Предисловие	5
Глава 1	9
«Семена бога», полученные непосредственно из Шамбалы	13
Каким образом молочный гриб появился в России?	16
Глава 2	20
О болгарских корнях молочного гриба и великом открытии	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Филиппова Ирина Александровна Молочный гриб Эффективное лечение ожирения, гастрита, атеросклероза...

Предисловие

В начале 90-х вышла моя книга «Грибы, которые лечат». Примерный тираж ее был с допечатками около 300 тысяч. Много? Да, но тогда спрос на книги был огромный, а новые необычные книги разлетались мгновенно. Тут же книга была переведена на несколько языков: эстонский, латышский, болгарский, испанский...

И я на долгие годы забыла о ней, увлекшись грибной тематикой. Ну что такое зооглеи? Три вида грибов: рисовый гриб (морской индийский рис), чайный гриб да молочный тибетский гриб. А шляпочных, настоящих – целое море, и все целебные. Изучай на здоровье и в радость. Хорошо пом-

ню, что параллельно с моей книгой вышла книга «Чайный гриб» Хачатряна. Интересная книга, с массой научного материала – очень познавательно и легко написанная.

И вот спустя почти двадцать лет меня попросили снова обратиться к этой теме.

Я отправилась в Интернет. И поняла, что зооглеи не забыты, они пользуются колоссальной популярностью! Масса сайтов, где их продают, обменивают и рекламируют. Масса книг различных авторов, которые они тоже усиленно рекламируют.

И что удивительно (а для меня уже даже не удивительно) – информацию из моей книги они даже не потрудились изменить. Тексты – одни и те же. Иногда с вкраплениями чего-то своего, явно выдуманного. Я бы, может, и не стала огорчаться – ну подумаешь, взяли информацию, перекопировали текст – это же для общего блага, пусть люди знают. Но нигде, ни на одном сайте, ни в одной книге нет даже ссылки на источник, из которого они славно так все перекачали!

Как-то одна моя читательница написала мне письмо: «Я знаю, что вы, Ирина Александровна, – основательница школы фунготерапии в России. Читаю ваши книги. И прихожу в изумление. Интернет сейчас буквально набит сведениями о целебных грибах, о зооглеях. И везде – одни и те же тексты. Ваши тексты. Но без ссылок и упоминания вашей фамилии. У нас так плохо с авторским правом?»

С авторским правом у нас плохо. Но так как я абсолют-

но не западный человек и считаю, что то, что я пропагандирую, – это способ выжить и быть здоровым для любого человека, поэтому свои книги я отпускаю «на волю» – пусть их копируют, размножают. Это только на пользу. Мне не нужна плата за использование моей информации. Но вот ссылку – обязательно. Потому что я ОТВЕЧАЮ своей со вестью за каждое слово в своих книгах. И это мой труд.

Не труд составителя-редактора, какого-нибудь фрилансера из Таиланда, который кусками ваяет очередную подделку под оздоровительную литературу, а труд исследовательский. Ведь сначала нужно по крохам собрать информацию, а затем ее проверить. Апробировать в лабораториях и институтах. И только потом выпускать информацию на ознакомление!

Эта книга – это уже не простое копирование моего труда в начале 90-х.

За это время мы (это мой коллектив Центра Фунготерапии) ввели уже много методик с использованием целебных шляпочных грибов, и это симбиоз, взаимодействие лечебных методик: молочного гриба и целебных грибов. Уже отработанных и получивших хорошие результаты.

И даже личный опыт. Ведь чем дольше живешь, тем все очевиднее становится: в этой жизни деньги – второстепенное и даже третьестепенное, а самое главное – это ЗДОРОВЬЕ. Твое и твоих близких.

А я в свои степенные пенсионные годы могу уже автори-

тетно сказать: именно грибы (и зооглеи, и целебные грибы) дали мне жизнь без болезней. Давление – как у космонавта, ни одной хронической болезни, и биологический возраст на уровне 35 лет. Чем не показатель?

Так что спасибо грибам!

И.А. Филиппова,
фунготерапевт

Глава 1

Молочный тибетский гриб, он же кефирный гриб, он же...

Молочный гриб имеет много разных названий, например, в Белоруссии он известен под названием «гриб индийских йогов», на телевидении в программе Малышевой его называли «кефирным грибом». В Бельгии его называют «молочный камбуха», что тоже мало соответствует истине, то есть переводится как «молочный чайный гриб». Часто его именуют «тибетский молочный гриб», что, кстати, ближе всего к истине, потому что символ «таинственной целебности» он получил именно оттуда.

Почему «тибетский молочный гриб» – наиболее реальное название?

Дело в том, что цивилизация Тибета в силу географического положения наиболее закрыта и труднодоступна. И там нет наслаиваний других кулинарных изысков. Оригинальность питания и собственные методики «просветления» и «долгожительства» отличны от общемировых.

Тибет всегда был окутан таинственностью. Где-то там, в горных ущельях Гималаев, скрыты все земные секреты вечной молодости, абсолютного блаженства, самопознания,

смысла бытия и расположены монастыри, в которых живут удивительные люди – тибетские ламы...

Год за годом ламы проводят в медитациях и физическом труде, обеспечивающем их непрехотливое, блаженное существование. Поговаривают, что они живут много сотен лет подряд, что монахи-старцы, которым уже далеко за сотню лет, выглядят не старше сорокалетних мужчин.

На протяжении долгих лет удивительные практики и ритуалы тибетских лам тщательно скрывались от обычных людей. А удивительный божественный молочный гриб скрывался особенно тщательно.

Показательный пример – тибетский чай. Самый удивительный напиток земного шара. Который, кстати, долгое время был секретом тибетских лам. И только спустя семь веков (!) стал обычаем среди народности Тибета.

Часуйма – напиток, популярный среди тибетцев и некоторых других народов Юго-Западного Китая. В его состав входит чай, молоко, масло яка и соль.

Этот напиток является важной частью повседневного рациона тибетцев. Каждый житель Тибета выпивает в среднем 5–6 чашек в день. Чайные листья варятся в молоке яка на протяжении нескольких часов, затем напиток наливается в *донмо* – специальную небольшую маслобойку для чая – вместе с топленным маслом яка и солью, после чего сбивается до

однородной густой консистенции.

Чай – чайные листья – вошли в культуру Тибета примерно в VI веке нашей эры. Как подарок тибетскому ламе. И тогда же в монастырях чайные листья ввели в своеобразный рецепт. И убедились в неоспоримых достоинствах.

Но засекречивать все – это любимое занятие тибетцев. Только через семь веков – в XIII веке – этот рецепт стал достоянием обычного люда. Потому что так решили правители: народ тоже должен быть здоров и вынослив. Но вот подобен богам он быть не должен.

И долгожительство лам и тибетских монахов ему не нужно.

Поразительно, но факт: в тибетской пищевой культуре нет кефира, нет сметаны. Простокваша не пользуется особой популярностью. Творог из молока яка используется достаточно мало и скудно. Сыр им незнаком. Вероятно, причина в том, что нет излишка молока. И все молоко уходит только на топленое масло. Но то, что у тибетских лам и особо посвященных монахов был свой рацион, – это неоспоримо.

Самые интересные воспоминания о Тибете или Шамбале оставил, конечно, Джордж Богль. В 1744 г. он прибыл в Шигадзе для исследования рынка для британской Ост-Индской компании. И остался там на долгое время – породнился с панчен-ламой в монастыре Ташилунпо, женившись на вдове его брата. Кстати, Богль научил тибетцев сажать картофель,

что явно расширило их пищевой рацион.

«Семена бога», полученные непосредственно из Шамбалы

Богль оставил много записей, которые расшифровывают до сих пор. Именно по ним определяют размеры Шамбалы и вход в иные миры. И именно он оставил свидетельство о долгожительстве просветленных монахов, которые живут до 300 лет. Причем доживают не согбенными старцами, а вполне работоспособными мужчинами.

В монастырях, по утверждению Богля, ученики, чтобы достичь просветления, питаются особой пищей (просветленным же достаточно усваивать солнечный свет) и закаляют тело.

Рацион питания крайне скуден – молоко яка, сквашенное особыми «семенами Бога», которое по кружке дают утром и вечером, и грязно-зеленоватые катышки засушенного творога из этого сквашенного молока с добавкой «гриба бессмертия – кордицепса». О кордицепсе я более подробно расскажу в конце книги.

На таком рационе в холодном тибетском климате монахи попросту никогда не болеют.

Описал Богль и «семена Бога» – белые крупинки, похожие на творог. Он предположил, что это своеобразная закваска для молока. Но смог только увидеть, потому что даже родственнику самого ламы взять себе, а тем более вывезти за

пределы страны было невозможно.

Впоследствии многие путешественники отмечают, что выше всего ценятся два продукта, недоступные обычному люду, – «Семена бога» и гриб кордицепс.

Оставил интересные сведения о «семенах Будды» и бежавший из бухарского плена унтер-офицер Федор Ефремов. Его, обессиленного, выходили в тибетском монастыре.

В первой же редакции своей книги, датируемой 1784 г. (ныне хранится в рукописном отделе Пушкинского Дома), раздел о Тевате (Тибете) был весьма кратким и малосодержательным. Из него русский читатель мог узнать только то, что Ладак («Теват») – это высокогорная страна, торгующая с купцами из Яркенда в Восточном (Китайском) Туркестане, край суровый и дикий. Его жители носят «суконное платье» и «поршни» (кожаные сандалии) на ногах, «рубашек и постелей не имеют, лица и рук не умывают». Основной пищей им служит разбавленное в воде пшеничное толокно (речь, вероятно, идет о «цзамбе»), жилища же их находятся в «ко-согоре из дикого камня». Религией ладакцев является буддизм («китайская вера»), при этом Ефремов вкратце описал совершаемый ладакскими ламами похоронный обряд и поминки.

Во второй редакции он добавил сведения о житье в монастыре. Там ему давали для восстановления сил питье типа нашей простокваши, но «творимое посредством ритуала с великими секретами». Он также утверждает, что иные мо-

нахи на этих эликсирах живут две человеческие жизни.

Каким образом молочный гриб появился в России?

От разных людей я слышала несколько историй, одна другой интереснее, но, к сожалению, эти рассказы не соответствуют истине.

Например, Э. Гоникман в книге «Пути исцеления» утверждает, что этот гриб был привезен из Индии польским профессором, который в течение пяти лет жил и работал там. Этим грибом он полностью излечился от болезни печени. Уезжая, профессор получил гриб в дар. И это было в начале XX века.

Вполне вероятно, этот польский профессор и привез гриб в Польшу, но все дело в том, что первые упоминания из русских источников на русской почве появились неизмеримо раньше.

На территории России тибетский молочный гриб, как и чайный гриб, и морской рис, был известен достаточно давно.

В середине XIX века аристократы из Петербурга ездили в Кисловодск к местной знахарке Антонине Мироновне лечиться от туберкулеза. Она лечила именно молочным настоем этого гриба, который, по ее утверждению, взяла у бурятов, долгое время пользовавшихся этим грибом для сквашивания конского молока.

Именно на молоке молодых кобылиц знахарка закваши-

вала молочный гриб, поэтому курс ее лечения был достаточно дорогостоящ и под силу только очень состоятельным людям. Потомок знаменитого боярского рода Ромодановских – Никита Павлович, князь Гончаров-Вышневу, оставил даже записки о своем лечении у этой целительницы, которая была скупа и не образованна, но хозяйство держала крепко и имела табун лошадей. От них она получала целебное молоко, которое затем сквашивала «удивительным образом».

Проходящие курс лечения по ее методике жили свободно в снимаемых в Кисловодске и окрестностях особняках и домах, и по утрам курьер разносил по подворьям «голубоватую простоквашу» в глиняных кринках, которую надо было выпивать натошак в течение дня. Дополнительно князь принимал и целебные минеральные воды Кисловодска, и те же ванны из них. «Столичные врачи были удивлены, когда я вернулся после двух лет лечения домой, так как чахотка съедала людей много быстрее. Оно же лечение не только повлияло на остановление болезни, но и на прекращение изнуряющего кашля, съедающего мои внутренности. Я не рискнул вновь поступить на службу моему государю и просил об отставке, с тем, чтобы закрепить полученное лечение в собственном имении близ Тулы. И вот уже пять лет, как у меня нет никаких признаков страшной болезни. Это же лечение я посоветовал и племяннице княгине Дашковой, которая воспользовалась моим советом и тоже получила немалое облегчение».

Я нашла свидетельство об использовании тибетского молочного гриба и в селениях латышей, которые тоже были искусными молочниками. Скващенное молочным грибом молоко они тоже принимали как лечебное средство при заболеваниях желудка и кишечника, при чахотке, давали для лечения золотушным детям.

В Новгородской области сквашенным овечьим молоком лечились от болезней сердца. Моя знакомая рассказывала, что ее старшую сестру именно им и спасли: она родилась во время войны и чудом дожила до года, так как «закатывалась от крика до синих губ» и часто лежала без дыхания по минуте. Фельдшер сразу велел искать бабуку, так как знал, что аспирином ее не поднимешь. А бабука дала этот грибок и велела настаивать его на молоке, лучше козьем. Выходили. Сейчас ей под шестьдесят – трое детей, пятеро внуков.

Этим грибом всерьез интересовалась супруга знаменитого художника Рериха – Елена.

По проведенным ею биохимическим исследованиям (но надо заметить, в те годы это было достаточно примитивное исследование), настой тибетского молочного гриба (грибной кефир) содержит массу полезных веществ и не имеет аналогов среди современных кефиров.

Рерихи, которые не были гостями на Тибете, вероятно, пользовались таким доверием, что были удостоены чести

быть посвященными в святая святых целебных тайн Тибета.

Глава 2

Что такое тибетский молочный гриб

Гриб представляет собой шаровидное белое тело диаметром 5–6 мм в начальной стадии и 40–60 мм в конце развития перед делением. Крохотные крупинки молочного гриба, помещенные в молоко, довольно быстро начинают расти, трансформируя цепи, полукружия, похожие на творожистые образования.

Гриб очень чувствителен к температуре – погибает при температуре ниже 5 °С и выше 60 °С.

Способен к высушиванию. Высохшая субстанция вполне может быть оживлена в теплом молоке. Утверждают, что и замороженный гриб при оттаивании сохраняет свои свойства.

О болгарских корнях молочного гриба и великом открытии

Народная медицина болгарских знахарей и целителей знала молочный гриб очень хорошо. Они утверждают, что целебные свойства этого гриба поистине уникальны. И действительно подтверждают, что вывезен гриб был из Тибета.

В Болгарию тибетский молочный гриб попал 300–350 лет назад и с тех пор культивируется почти в каждой крестьянской семье.

Одна из главных его способностей – это ***ПРОДЛЕНИЕ жизни без болезней.***

Именно это заинтересовало великого русского ученого-физиолога и микробиолога И.И. Мечникова.

Занимаясь проблемами долгожительства, в начале XX века ученый пришел к выводу, что одной из причин преждевременного старения является постоянное отравление организма продуктами распада пищи.

«Отсюда – единственный вывод, – писал И.И. Мечников, – чем больше изобилует кишечник микробами, тем более становится он источником зла, сокращающим существование».

Ученый установил, что идущее из толстого кишечника практически хроническое отравление не только ведет к преждевременному старению организма, но делает эту ста-

рость патологической, болезненной и дряхлой.

Придя к таким выводам, И.И. 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, И.И. Мечников обнаружил способность молочнокислых микробов значительно тормозить развитие гнилостных бактерий.

Исходя из этого наблюдения, ученый начал искать возможности культивирования молочнокислых микроорганизмов в кишечнике взрослых людей для противодействия другим, вредным микробам.

И тут – удача. А может быть, неслучайное совпадение. Он узнает о работе болгарского студента. Мало того, он первый в мире оценил значение открытия болгарского студента Стамена Григорова. Еще в 1905 г. Мечников, как директор Института Пастера, пригласил молодого болгарина в Париж, чтобы он прочел лекцию о своем открытии перед светилами микробиологии того времени. В 1907 г. были опубликованы результаты первого в мире медицинского исследования функциональных свойств болгарской палочки и болгарского кислого молока.

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.