

Sončna energija proti raku

Rak je posledica najbolj napredovale razvojne stopnje človekovega posega v zdrav način življenja. Ko govorimo o preprečevanju in zdravljenju raka, se moramo osredotočiti na zdrave življenjske procese v človekovem telesu znotraj kozmičnega načrta materije, žariščne energije in elektromagnetnega polja. Dr. Johanna Budwig je v svoji knjigi *Kozmične moči proti raku*, kjer se še posebej osredotoča na obravnavanje sončnih žarkov, zapisala, da bo raziskovanje raka v prihodnosti postalo pravzaprav zelo lahka naloga, razumljiva vsakomur.

Dr. Johanna Budwig je pogosto odpeljala iz bolnišnice bolnike obbolele za rakom, ki so imeli na voljo le še zelo kratek čas življenja in jim z bolnišničnimi načini zdravljenja ni bilo mogoče pomagati. Ona pa jim je pomagala s preprosto naravno prehrano. Bolnikom, ki so jim napovedali, da ne bodo mogli več urinirati in da njihovo črevesje ne bo moglo več izločati in

Telo zboli za rakom zaradi pomanjkanja sposobnosti asimiliranja maščobe.

ki so trpeli zaradi suhega kašlja ter imeli blokirane številne telesne funkcije, se je zdravstveno stanje takoj popravilo, ko so zaužili maščobe, bogate z elektroni; življenjske funkcije organizma se po takšni hrani hitro prebudijo, zato se bolniki takoj počutijo precej boljše. Kako je tako hitra sprememba sploh mogoča?

HRANA, BOGATA Z ELEKTRONI

Odgovor na to vprašanje je potrebno poiskati v značilnostih elektronov. Dr. Johanna Budwig je odkrila, da je Sonce izvor elektronov, ki so v oljih semen. Elektrone, ki težijo k površini, moramo zaužiti s hrano, da znova vzpodbudimo življenjske funkcije organizma.

Oboleli za rakom, ki sprejmejo oljno-proteinski prehranski načrt dr. Budwigove, se že po enem ali dveh dnevih počutijo odlično.

Pa ne le rakavi bolniki. Tudi ljudje, ki se pritožujejo nad izčrpanostjo zaradi trdega in dolgega dela, čeprav njihovo delo sploh ni takšno, si lahko na hitro opomorejo z oljno-proteinskim načinom prehranjevanja.

Zakaj elektronsko bogata prehrana človeku povrne občutek vitalnosti? Zakaj takšno hrano nujno potrebujemo?

Elektroni so iz lahke snovi. Težki snovi, ki nas utrudijo, odvzamejo težo, tako zemlji navidezno odvzamejo nekaj sile težnosti in izboljšajo naše počutje. Elektroni so naklonjeni kisiku, zato privlačijo kisik in stimulirajo naše dihanje, naš celotni obstoj, ko pa pridejo v naše telo, se pričnejo riniti na površino. Elektroni so tudi krivci za razkroj hrane, še zlasti kadar je poškodovan naravni glavni konzervans semena v sadju. Hrano konzervans



Lanovi cveti

Foto L. Z.

viramo zato, ker želimo uničiti lahki, aktivni sistem elektronske oksidacije. Konzerviranje pa spreminja naravo maščob tako, da so te lahko spravljene več let, ne da bi postale neuporabne.

Konzervirana hrana s konzervacijo postane podobna kamnu namesto na primer kruhu. Izgubi sposobnost zadovoljive funkcije hranljivosti. Poskusi na živalih in ljudeh dokazujejo, da po zaužitju konzervirane maščobe z nizko stopnjo elektronov živali in ljudje pojemo do več kot šestkrat večjo količino hrane kot bi jo sicer. Človek, ki v prehranjevanju teži k uživanju mesa, je izgubil instinkt za pravilno prehranjevanje. Dr. Johanna Budwig sicer svojim pacientom ne prepoveduje uživanja mesa, razen če so na robu smrti. Zatrjuje pa, da je dandanes boljše živeti brez mesa, zato ga sama ne je. Ljudje, ki se pravilno prehranjujejo in ki uživajo hrano, bogato z elektroni, se izogibajo težki konzervirani hrani in kar je še bolj zanimivo, ti ljudje postopoma prenehajo z uživanjem mesa, dokler ga na koncu povsem ne izločijo, saj se tako počutijo precej boljše.

OLJA IN PROTEINI

Iz česa je sestavljena prehrana dr. Johanne Budwigove, ki je bogata s proteinskimi olji? Ta hrana vsebuje olja, bogata z elektroni, olja semen in koristne proteine, ki v kombinaciji z olji aktivirajo življenjsko pomembne funkcije, vsebuje pa tudi ogromne količine svežega sadja in zelenjave. Človek lahko je praktično vse, česar ni poškodoval s kemičnim posegom. Zakaj je torej to preprosto vprašanje prehrane v povezavi z maščobami tako zelo pomembno?

Že leta 1911 je nek švedski raziskovalec objavil, da so maščobe snovi, ki upravljajo z vsemi pogledi življenja. Proteinom pa se nekako neupravičeno reče prav »proteini«. Proteos v latinščini pomeni »Jaz pridem prvi.« Življenje in umiranje celice je povezano z načinom povezovanja maščob in proteinov pri teh dveh življenjskih funkcijah, kar je poznano že iz raziskav o narkozi. Vsi

strupi, ki škodijo živemu organizmu narkotično ali toksično, vključno z benzopirenom in cigaretami, se shranjujejo v maščobi in ločujejo proces združevanja maščob in proteinov.

Poizkusi na živalih imajo prav nazoren zaključek: živali, ki so vdihovale relativno visoke količine benzopirena iz cigaretne dima, so zbolele za rakom. V vzporednih poskusih so živali hkratno hranili z lanenimi semeni ali pa z oljem lanenih semen. Te živali niso zbolele. Ta poskus ni le pokazal, kje in kako nas škodljive in strupene snovi prizadenejo, pač pa tudi kako lahko te vplive izničimo.

SLABLJENJE DIHANJA

Za sebe ter za naše okolje in prijatelje bomo največ storili, če poiščemo način, ki bo pomagal premostiti večino škode in poškodb, ki smo jih povzročili do sedaj. Danes je z elektroni bogata prehrana pomembnejša kot kdaj koli prej. Podrobnejše informacije o razstrupljanju organizma ter o topnosti z elektroni bogatih maščob v vodi je razgrnila dr. Johanna Budwig v knjižici »Kozmične moči proti raku«. Že pred pol stoletja je opozorila na slabljenje dihanja zaradi pomanjkanja z elektroni bogatih maščob. To pomanjkanje vpliva tudi na zmanjšano delovanje žlez, zmanjšano izločanje sluzi v zgornjih in spodnjih telesnih votlinah, motene pa so tudi funkcije, ki skrbijo za delovanje spolnih organov. Torej se tudi neplodnost lahko pozdravi s pravilno, zdravo hrano.

Kot rezultat dela dr. Budwigove, ki vključuje sodobno kvantno fiziko, so bili razkriti novi, izredno pomembni razvojni pogledi. Fizik Friedrich Dessauer je napisal delo, ki je nakazovalo, da zgradba živih molekul med protoni, težko snovjo in lahko snovjo v elektronih, lahko doseže glede na razvojno stopnjo določen vrhunec. Bolj ko so človek, rastline in živali razviti, večja je v njih raven elektronov. Nasprotno pa so v Zoološkem inštitutu dokazali, da se skozi verigo obstoječe koncentracije nevarni vpli-

vi insekticidov povečujejo z individualno ravnijsko višje stopnje razvoja. Ko drozgo poje črva, ki ima v telesu visoko količino DDT-ja, drozgo pogine, čeprav je črva uspelo preživeti s tako visoko koncentracijo. Ko ptica roparica poje miš, ki je v svojem organizmu shranila veliko količino DDT-ja in je preživela, ptica pogine. V gozdovih, kjer so uporabili insekticide, je manj strupov v vodi kot v njenem planktonu, več pa je strupa v ribah kot v planktonu in ko ptica poje takšno ribo, pogine. Bolj ko je razvit organizem, bolj je organizem človeka in živali občutljiv na odbijanje elektronov in na škodljive posledice kemikalij, ki motijo izmenjavo elektronov. Sestava nenasičenih maščob v povezavi s proteini je pravzaprav bipolaren sistem, kjer potekata kontinuirana izmenjava ali pa gibanje elektronov.

V tem bipolarnem sistemu med visoko nenasičenimi maščobami, bogatimi z elektroni in proteini, prisotnost sončne svetlobe aktivira odlaganje in shranjevanje sončnih elektronov. Dessauer je zapisal, da bi človek lahko živel 10.000 let, če bi lahko desetkrat povečali koncentracijo sončnih elektronov v biološki molekuli, bogati z elektroni. Res je tudi, da tako imenovane mutacije, ki poškodujejo genski faktor, kar povzroči bolezn, namigujejo na odboj energije elektronov, medtem ko koncentracija sončevih elektronov, ki so shranjeni v bipolarni molekuli med proteini in z elektroni bogatimi nenasičenimi maščobami, lahko precej poveča učinek kopičenja moči in izboljšanje subjektivnega zdravstvenega stanja. Ta rezultat pozitivne vsote moči in čvrstosti je poznal že Aristotel.

ABSORPCIJA ELEKTRONOV

Subjektivno počutje pacientov, ki jih dr. Budwigova hrani z velikimi količinami lanenega olja, se izboljša takoj. Zakaj? Sonce je izvor vsega živega, tako tudi snovi, iz katere je sestavljeno človeško telo. To je bilo v biološki in zdravstveni znanosti dolgo časa pozabljeno. Živ organizem lahko skozi resonančno absorpcijo

jo absorbira elektrone in jih shrani, a le če ima v telesu elektrone z enako valovno dolžino ali pa z množtvom takih valovnih dolžin. Zato si ljudje, ki uživajo prečiščeno hrano ali pa hrano z le malo elektronov, s tem zmanjšujejo količino kisika, zaradi česar se lahko tudi zadušijo, stik z učinki Sonca pa jim je zaradi tega onemogočen.

Pri sončenju ljudje kožo zaščitijo, to pa je vzrok za pomanjkanje elektronov, ki se ne morejo nalagati; posledica je pomanjkanje z elektroni bogatih bioloških molekul. Dokazano je, da imajo vsi strupi, ki zadevajo delovanje encimov, dražič vpliv na celoten sistem elektronske absorpcije, shranjevanje in nadaljnje prevajanje. Skladišče sončnih elektronov, torej energije, ki po vrsti povečuje Zemljine bioenergijske nivoje, nastane zaradi delovanja sončnih žarkov v živem biološkem organizmu.

V preteklosti sta obstajali dve nasprotujoči si mnenji, ki sta obravnavali naravno sončne energije. Newton je trdil, da ta sestoji iz atomskih žarkov in da ima zato naravo materije. Druga razlaga pa je poudarjala, da gre pri tem za elektromagnetno valovanje. To svetlobno teorijo je postavil Huygens. Skozi utrditev kvantne teorije Maxa Plancka, nadaljnega razvoja in dela Einsteina ter skozi delo Frenchmana in Louisa de Broglieja danes v fizikalni znanosti velja, da so elektroni sončne energije hkrati valovanje in snov in da so vedno obdani z magnetizmom. De Broglie je zapisal, da je svetloba najhitrejša, najčistejša, najfinejša in najlepša oblika materije, kar jo poznamo, hkrati pa je tudi najhitrejša in najčistejša oblika energije.

Ta mejna situacija med energijo in materijo je postavila na glavo vse klasične fizike in je življenjskega pomena pri reševanju fizioloških, zdravstvenih in bioloških problemov. Našim biološkim ciljem in mišljenju bo dala gonilno silo. Ker lahko sončno energijo shranimo v telesu, ima telo moč, da glede na situacijo zbere energijo iz svojega skladišča elektronov. Ko se skladišča izpraznijo, se

človek počuti razdraženega, utrujenega in njegovi udi postanejo težki. Vendar pa to skladišče znova lahko napolnimo, če uživamo z elektroni bogata semenska olja, ker je v oljih shranjena sončna energija.

ZAVIRALKE DIHANJA

Količino nenasičenih maščob v oljih semen s selektivnim gojenjem semen ne moremo povečati ne da bi prej povečali raven proteinov v semenih. Harmonija med koristnimi maščobami in proteini je brezmejno pomembna za vse življenjske funkcije v tem bipolarnem, biološko zelo pomembnem sistemu, ki nadzoruje

vse življenjske procese. V sožitju med koristnimi maščobami in proteini je biološka molekula, na katero lahko nepretrgano vplivamo, pripravljena, da shrani sončno energijo ter jo vsrka in oddaja, glede na individualne potrebe po energiji, moči in čvrstosti.

Dokazano je, da vsaka funkcija možganov potrebuje zelo subtilen učinek trikratno nenasičenih maščob. Švedi so dokazali, da brez trikratno nenasičenih maščob v možganih ne more potekati nobena funkcija, kar velja tudi za delovanje živcev in regeneracijo mišic po močni mišični aktivnosti, v tako imenovani oksidacijski fazi okrevanja med spanjem.

Recepti z lanenimi

ZELENJAVNA JUHA

ZA 3 OSEBE

4 do 6 žlic lanenih semen zmlatih v moko v kavinem mlimčku • 1 čebula • 1 žlica masla • 2 kocki koncentrata za čisto zelenjavno juho • 2 skodelici zamrznjene zelenjave (na primer mešanice korenčka in graha) ali sveže zelenjave: grah, korenje, ... • 3 žlice sesekljane zelenega peteršilja ali nastriženega drobnjaka • 1 žlica sojine omake (po želji)

Lanena semena zmeljemo v moko. Čebulo olupimo in sesekljamo. V kozici segrejemo maslo, stresemo nanj čebulo in jo opravimo, da postekleni. Zalijemo z 1 litrom vode in zavremo. V krop umešamo sojino pasto in zdrobimo jušni kocki. Ko se oboje razpusti, dodamo zamrznjeno zelenjavo in jo skuhamo do mehkega. Nazadnje umešamo v juho laneno moko in vremo samo še minuto. Juho odstavimo, potresemo s peteršiljem ali drobnjakom in takoj ponudimo. Ta okusna in hranljiva zelenjavna juha je pripravljena v četrto ure.

PRAŽEN RIŽ Z LANOM

ZA 6 OSEB

1 skodelica dolgozrnatega riža • sol • 1/4 skodelice lanenih semen • 3/4 skodelice zamrznjene zelenjave (na primer mešanice korenčka in graha) • 2 mlada luka • 3 jajca • 2 žlici olja • 1/2 skodelice na kockice narezane šunke • 2 žlici sojine omake • 1/2 žličke sezamovega olja

Riž stresemo v cedilo in ga temeljito oplaknemo pod tekočo mrzlo vodo. V kozico nalijemo 500 ml vode, jo posolimo in zavremo. V krop stresemo odcejen riž in zavremo. Medtem mešamo z vilicami, da se riž ne sprime. Vročino znižamo, kozico pokrijemo in riž na šibki vročini kuhlamo oziroma dušimo 20

minut. Kozico odkrijemo, riž pretresemo v skledo, zrahljamo z vilicami, ohladimo, pokrijemo in čez noč shranimo v hladilnik. Naslednji dan najprej prepražimo lanena semena.



Ta proces zahteva visoko nenasičene, zlasti maščobne kisline, bogate z elektroni, ki so v olju lanenih semen. Torej je prva pomoč za bolnike olje lanenih semen, vsa ostala olja pridejo na vrsto kasneje. V vsakem primeru pa morajo biti ta olja naravna in nepredelana.

Kaj se lahko naučimo iz tega? Prvič, ko vzpostavimo temeljno, življenjsko pomembno prehrano, kot so olja, proteini, sadje in zelenjava, bi morali sprevideti, da so te sestavine na voljo v čisti, povsem naravni in neponarejeni obliki. Drugič, na vsak način se izogibajmo hrani, ki predstavlja izvor nevarnosti, saj trpinčenje s kemičnimi sredstvi, konzer-

virnimi postopki, antibiotiki in prečiščevalnimi postopki zastruplja telo.

Vzdrževanje zdravih življenjskih funkcij je mogoče ob nemoteni presnovi maščob in njihovi povezavi s sprejemanjem, absorbiranjem in shranjevanjem kisika ter aktiviranjem sončne žariščne energije. Vmešavanje v biološko-dinamično ravnovesje narave ima krute posledice, pa najsi gre za uporabo metod konzerviranja ali uporabo insekticidov, ki z respiratornimi strupi uničujejo naše zaloge elektronov. Ti postopki maščobe namesto v vzpodbujevalke spremenijo v zaviralke dihanja. Tako maščobe postanejo odlagališča za strupe, ki v tem po-

stopku shranjevanja postanejo moteči faktorji. Zavirajo shranjevanje sončnih elektronov, ki dajejo življenjsko energijo. To povzroča znižanje ravni človekove energije.

Če bomo želeli preživeti kot človeška vrsta, ki bo živela v zadovoljstvu in sreči, je zdaj napočil čas, da razmislimo o osnovnih bioloških načelih našega obstoja. Kitajsko vodilo v raziskovanju in filozofiji je naslednje: »Skrivnost vse modrosti je v sožitju znanosti in poti, ki jih ubira narava.« Čas je, da končno pričnemo razmišljati in delovati kot odgovorna bitja.

Nina K. ❁

semeni

Pečico segrejemo na 180 °C. Semena stresemo v majhno ponev. Postavimo jo v segreto pečico in semena prepekamo 3 do 5 minut. Vmes jih večkrat premešamo. Zelenjavo odtajamo. Mladi luk očistimo, operemo in narežemo na približno pol centimetra dolge koščke. V veliki ponvi, prevlečeni s snovjo proti prijemanju, segrejemo olje. Medtem ko se greje, jajca temeljito raztepemo. Zlijemo jih na vroče olje in napol spečemo. Dodamo riž in sproti drobimo morebitne kepice. Hitro mešamo, da se ves riž prevleče z jajci in oljem. Vročino znižamo na srednje močno in dodamo šunko, odtajano zelenjavo in mladi luk. Vse skupaj pražimo 4 do 5 minut in medtem ves čas rahlo mešamo. Dodamo sojino omako, sezamovo olje in prepražena lanena semena. Vročino znižamo na šibko,



Skuhala Sonja Podlogar
Foto Jože Vetrovec

ponev pokrijemo in vsebino segrevamo še 3 minute.

To okusno jed imajo radi tudi otroci.

JABOLČNA POSIPANKA

ZA TESTO:

2 1/2 skodelice univerzalne pšenične moke • 1/4 skodelice mletih lanenih semen • 1/2 skodelice razpuščenega masla • 1/3 skodelice rjavega sladkorja • ščep soli • 2 žlički zmlate vanilje • maščoba za pekač

ZA NADEV:

1,5 kg kiselkastih jabolčk s čvrstim mesom • 2 žlički cimeta • 1/2 skodelice sladkorja

ZA POSIP:

1/2 skodelice razpuščenega masla • 1/2 skodelice sladkorja • 2 skodelici pšenične moke

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Za testo v skledi zmešamo obe vrsti moke, maslo, rjavi sladkor, sol in vaniljo. Pekač (35 × 25 cm) namastimo in damo vanj testo. Enakomerno ga pritisnemo ob

dno in 15 minut pečemo v segreti pečici. Medtem za nadev jabolka olupimo, razpečemo in narežemo na zelo tanke krhlje. Zmešamo jih s cimetom in sladkorjem. V drugi skledi zmešamo sestavine za posip. Ko se je testo peklo 15 minut, ga vzamemo iz pečice in gosto obložimo z jabolčnimi krhlji. Enakomerno jih potresemo s posipom. Pekač damo nazaj v pečico in pecivo pečemo 35 do 40 minut, da posip lepo pozlati. Za posebno imenitno sladico lahko tople rezine posipanke ponudimo z vaniljevim sladledom. Sicer pa posipanko ohladimo in shranimo v hladilnik.

