

Бульонные кубики и другое. Как убивают наших детей - еще один способ - продукты Косточки бульона...

Люди не умирают, они убивают сами себя.

Сенека

Люблю я промывать косточки нашим рекламам. Ибо смотришь рекламу и все более склоняешься к мысли, что идет целенаправленная война против России, пусть даже не всеми осознанная.

Очередная волна моего гнева вызвана надоевшей рекламой кубика со вкусом бульона говядины на косточке. Меня вообще эти кубики достали.

Начну вот с чего. В рекламе появляется симпатичная тетя в роли счастливой домохозяйки. С телеэкрана показывается замечательная по аппетитности картинка вкусных щей или борща (или например бульона из бомжика). В голове фиксируется положительный образ и на него пишется все что угодно.

А пишется потом то, что такой вкусный суп делается благодаря магии. Типа, раньше надо было мучить плиту и себя, а теперь все просто. Вот мой маленький секрет.

И вся семья радостно садится за стол обедать, хваля кулинарные способности хозяйки.

Значит так. Это первая бомба.

Пусть рекламисты подумают что останется в голове девочки или девушки, когда она станет хозяйкой? Правильно. Готовить вкуснее можно с помощью этого волшебного кубика. Пусть он не основной в блюде, но с ним вкуснее. А главное проще. И не нужно особыми способностями обладать, и времени меньше занимает. Словом, сплошной антисоциал.

Вторая составляющая бомба тут кроется в составе кубиков. Вот здесь сюжет еще более закручен....

Что попадает в желудок вместе с кубиком?

Рецепт волшебного кубика довольно прост. Это экстрактивные вещества, любой жир, соль без меры и до 30% глутамата натрия.

Впринципе, аромат и вкус кубикам придает именно глутамат натрия, что мало кто скрывает к слову. Но правда некоторые вообще не пишут о нем, скрывая под надписью "вкусовые добавки" или "усилитель вкуса"; все это дело. Мол, и так должно быть понятно что это и зачем.. Сам по себе глутамат натрия не имеет ни вкуса,

ни запаха, однако обладает особым свойством усиливать вкус приготавливаемого блюда.

В отличие от соли и приправ, глутамат натрия не меняет вкуса пищи, вместо этого он побуждает и усиливает вкусовые ощущения за счет увеличения чувствительности вкусовых сосочков языка. После поглощения пищи или напитка, содержащих глутамат натрия, он действует на организм по тому же принципу что и наркотические средства. Глутамат натрия выпускается, разумеется, не по ГОСТу, а по МРТУ 18/210-68 (Межреспубликанское техническое условие, последние две цифры означают год принятия «ТУ» - 1968). В перечне же ингредиентов он обозначается как monosodium glutamat либо E-621. Допустимая дозировка глутамата натрия – 1,5 на 2 л или на 1 кг продукта. Для производителей кубиков это смехотворное количество.

Однако чтобы снизить себестоимость продукта, сохранив видимость «натуральности», за этим могут прятаться не только глутамат натрия или инозинат натрия (disodium inosinate – E-631), но и все что угодно. Это может быть, например, «улучшитель» E-622 (monopotassium glutamate, глутамат калия), не разрешенный к применению. Следует отметить, что из 18 известных «усилителей вкуса» в России разрешено применять только шесть.

Но это только введение. Важно знать что это за вещество и чем оно опасно.

При попадании в организм он легко проникает из крови в мозг и напрямую воздействует на последний, в результате чего кажется, что мы съели что-то совершенно потрясающее и нам хочется есть эту отраву снова и снова. Когда всех этих не пищевых добавок мы потребляем не так много, здоровый организм еще способен самостоятельно очистить себя от токсинов. Но проблема в том, что подобных добавок с каждым днем все больше и больше становится. Найти сейчас ребенка без каких-нибудь аллергий уже вообще почти невозможно, дети в отличие от взрослых, не способны переработать всю это гору добавок в принципе. И именно у детей, возникающие со здоровьем проблемы, часто носят необратимый характер.

Глутамат натрия наносит непоправимые повреждения растущему мозгу ребенка. Воздействие глутамата натрия на ребенка начинается еще в утробе матери, именно в это время вред от него максимален. Кстати о детях.

Сейчас этот усилитель добавляют глутамат натрия в детское питание и в разнообразные продукты для детей. Именно поэтому нередко сталкиваются с такой проблемой: дети не хотят есть домашнюю еду и умоляют вас купить что-то приготовленное фабричным способом. Очень часто это приводит к тому, что мамы сдаются «ну пусть хоть что-то ест, не голодным же ему ходить». В итоге ребенок получает очередную порцию глутамата натрия, что поддерживает в нем наркотическую привязанность к последнему. А ведь у ребенка происходят необратимые повреждения зрения и мозга. Это происходит даже после одиночной дозы, не утешайте себя тем, что ребенок есть такого рода отраву не часто.

Всякого рода добавки взамен натуральности играют с нами злую шутку. Ну вот что надо нам в питании? Что мы едим? Щи, макароны, картошку... Ну впрочем, у каждого свой список. Только для организма важно не меню конкретно и вкусно вам или нет.

Мы состоим из миллионов клеток. И каждой из них надо Zn, Ca, Mn, Fe и кучу всяких других элементов, аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот. Короче кучу всего.

Около 600 пунктов лишь каждодневно обязательно. А сколько еще

И в еде как раз-таки с каждым годом микроэлементов все меньше. Еще 100 лет назад в морковке бета-каротина было в 500 (!) раз больше, чем сейчас. А что б получить ту же дозу железа, что была в 1 яблоке 100 лет назад, нам сейчас надо выпить ведро (!) яблочного сока.

Вот и получается, что нам вместо того, что б питаться более-менее натуральными супами да кашами подсовывают отраву. Т.е. мы и так недополучаем очень много.

А тут еще и сокращаем получение различных элементов. Да еще поставляем в организм отраву, на выведение которой организм тратит драгоценные силы.

Вы скажете мне - можно купить поливитамины.

Ага. Но только я вас прошу учесть, что НИОДИН синтетический витамин у вас на пользу не пойдет так, как натуральный. Одной только аскорбиновой кислоты 9 (вроде) видов, а синтезируют на фабриках только один. И тот по структуре атомов не подходит. Кроме того, синтетическими витаминами и микроэлементами можно запросто перенасытить организм, то как как из родных биологических субстанций организм берет только сколько надо.

Есть еще один выход - биодобавки. Но они сплошь и рядом полусинтетические. А натуральные стоят нередко хороших денег.....

Вот и выходит, что вместо пропаганды здорового питания и выкидывания этих кубиков мы получаем с вами рекламу, где утверждается, что кубик тот и есть способ вкусно приготовить, от чего все в доме будут счастливы. Может, пора запретить рекламу как институт?

Если вдруг это полезный постинг - можно перепостить. Нести на себе латы и бороться в эпоху информационных войн за нас с вами всегда полезно...

Химические вещества, входящие в состав тефлоновых покрытий для кухонной посуды, не прилипающих сковородок - карцерогены, то есть вызывают рак. Предупреждали вас, и в целом дураку должно быть ясно, что все неестественные, вещества, а тем более полимеры, а тем более, подвергающиеся действию высокой температуры, вызывают раки и другие дегенеративные болезни. - Полимеры - это искусственные вещества, а значит подозрительные, независимо от того, есть уже данные, по данному химическому веществу, что столько-то миллиардов людей заболели раком, или нет.

Смысл стратегии западных концернов простой: они налаживают массовое производство одни карциногенов за другим. Расчёт такой, что для того чтобы накопились очевидные свидетельства их смертоносности, нужны десятилетия. Поскольку целенаправленных исследований в этом направлении учёные делать не будут, так как денег им концерны на исследования, мешающие прибылям, не дают. Когда, миллиарды людей умрут от ДДТ, талидомида, препаратов против СПИДА, табака или тефлона, концерны скажут, ну, извините, и начнут выпускать другой. Например, фреон запретили в холодильниках, начали использовать другой реагент, ещё более вредный. Почитайте чем концерны занимаются - они наоборот нанимают продажных учёных, чтобы они публиковали липовые данные, что всё в ажуре. И так далее:

«Сказка про белого бычка», или, «Ехал на ярмарку Ванька холуй...»; Жарьте, жарьте пестицидную картошечку на искусственном маргарине на тефлоновой сковородочке. Россия и так на первом месте в мире по язве и раку желудка.

Сергей Иванов

Косточки от куриных кубиков

К написанию данной статьи меня подтолкнула уже порядком надоевшая реклама куриных кубиков одной очень известной фирмы. Порой сидишь у телевизора и ловишь себя на мысли, что рекламщикам нет разницы что рекламировать. Вот и данная реклама меня в очередной раз убедила в этом и стала последней каплей, терпение мое лопнуло.

Рекламщики знают много способов привлечь внимание зрителя и заставить его купить тот или иной продукт. Собственно, для того реклама и делается. Но очень часто в погоне за целью, совершенно не обращают внимание на средства. А зря. Даже самая безобидная реклама порой может дать совершенно неожиданные «побочные эффекты».

Взять ту же рекламу кубиков. Что мы с вами видим? Кинескоп нам показывает замечательную яркую картинку, в которой мы видим аппетитный суп, счастливую мать, радостную семью. Казалось бы, что здесь такого. На первый взгляд ничего. Но если разобраться, тут очень тонкий ход, который впрочем известен каждому психологу.

На кого рассчитана эта реклама? Правильно, на женщин. Для рекламщика важно заставить ее купить этот товар, что он и делает.

Видя такую картинку, любая женщина подсознательно говорит «Да». Она желает иметь счастливую семью, любящего мужа и детей. Обратите внимание, почти во всех подобных рекламах показана мать с детьми. Целевая аудитория (т.е. женщина) подсознательно тянется к этому. В голове фиксируются положительные образы и тем самым остальные установки тоже будут приниматься как само - собой разумеющееся.

Теперь давайте присмотримся внимательней, какую информацию мы получаем? А получается, что вкусный суп делается никак иначе, как при помощи волшебного куриного кубика. Раньше надо было долго мучить плиту и себя, а сейчас все можно сделать быстро и вкусно (как часто мы слышим что-то типа «5 минут и блюдо готово»). После этого мы снова видим закрепляющий кадр, где вся семья садится за стол и хвалит хозяйку за ее кулинарные способности. Любая женщина очень хочет этого и потому вместе с красочной картинкой «заглатывает» и ту бомбу, которую заложили мастера рекламного хозяйства.

Пусть теперь авторы ролика подумают, какую информацию они могут заложить в голову девочке, девушки, женщины. Что случится, когда будущие жены и матери станут

хозяйками? Правильно!!! В голове останется информация, что готовить проще и вкусней с кубиками. И пусть даже кубик не будет являться основным блюдом, но с ним вкуснее, а главное - проще. И что не надо обладать особыми способностями, любое блюдо улучшит этот самый волшебный кубик.

Но и не только сама реклама таит в себе опасность. Интересно еще разобраться с тем, что же нам именно предлагают добавить в супы. А здесь, дорогой читатель, сюжет закручен еще интереснее.

Из чего делают куриные кубики? Это экстрактивные вещества, любой жир, безмерное количество соли и до 30% (!) глутамата натрия. Что же это за вещество такое? В принципе, оно само по себе не имеет ни вкуса, ни цвета, ни запаха. Но вкус и аромат кубика мы ощущаем именно благодаря глутамату натрия, который многократно усиливает эти ощущения, что производители и не скрывают. К слову, некоторые производители и вовсе не пишут о нем, скрывая название вещества под словами «усилитель вкуса» или «вкусовые добавки». Зачем писать, мол, и так должно быть понятно что это и зачем. В отличие от соли и приправ, глутамат натрия не меняет вкуса пищи, вместо этого он побуждает и усиливает вкусовые ощущения за счет увеличения чувствительности вкусовых сосочков языка. После поглощения пищи или напитка, содержащих глутамат натрия, он действует на организм по тому же принципу что и наркотические средства.

Глутамат натрия выпускается, разумеется, не по ГОСТу, а по МРТУ 18/210-68 (Межреспубликанское техническое условие, последние две цифры означают год принятия «ТУ» - 1968). В перечне же ингредиентов он обозначается как monosodium glutamat либо E-621. Допустимая дозировка глутамата натрия - 1,5 г. на 2 л или на 1 кг продукта. Для производителей кубиков это смехотворное количество.

Однако чтобы снизить себестоимость продукта, сохранив видимость «натуральности», за «вкусовыми добавками» могут прятаться не только глутамат натрия или инозинат натрия (disodium inosinate - E-631), но и все что угодно. Это может быть, например, «улучшитель» E-622 (monopotassium glutamate, глутамат калия), не разрешенный к применению. Следует отметить, что из 18 известных «усилителей вкуса» в России разрешено применять только шесть.

Но это только начало. Важно знать чем коварно это вещество!

При попадании в организм оно легко проникает из крови в мозг и напрямую воздействует на последний, в результате чего кажется, что мы съели что-то совершенно потрясающее и нам хочется есть эту отраву снова и снова. Когда всех этих не пищевых добавок мы потребляем не так много, здоровый организм еще способен самостоятельно очистить себя от токсинов. Но проблема в том, что подобных добавок с каждым днем все больше и больше становится. Найти сейчас ребенка без каких-нибудь аллергий уже почти невозможно, дети в отличие от взрослых, не способны переработать всю эту гору добавок в принципе. И именно у детей, возникающие со здоровьем проблемы, часто носят необратимый характер.

Глутамат натрия наносит непоправимые повреждения растущему мозгу ребенка. Воздействие глутамата натрия на ребенка начинается еще в утробе матери, именно в это время вред от него максимален. Кстати о детях.

Сейчас этот усилитель добавляют глутамат натрия в детское питание и в разнообразные продукты для детей. Именно поэтому нередко сталкиваются с такой проблемой: дети не хотят есть домашнюю еду и умоляют вас купить что-то приготовленное фабричным способом. Очень часто это приводит к тому, что мамы сдаются «ну пусть хоть что-то ест, не голодным же ему ходить». В итоге ребенок получает очередную порцию глутамата натрия, что поддерживает в нем наркотическую привязанность к последнему. А ведь у ребенка происходят необратимые повреждения зрения и мозга. Это происходит даже после одиночной дозы, не утешайте себя тем, что ребенок есть такого рода отраву не часто.

Разного рода добавки и улучшители взамен натуральному питанию, могут сыграть с нами злую шутку. Для нормальной жизнедеятельности организма в ежедневном рационе человека необходимо около 600 питательных компонентов. Любое «голодание» клеток может спровоцировать тяжелое нарушение здоровья. Пища - самый лучший источник питательных веществ, необходимых для жизни. Она не только определяет состав нашей крови, качество «строительного материала» для образования новых клеток, но формирует наш характер и мировоззрение. Сейчас в пище содержится мало нужных нам веществ, тогда как вредных хоть отбавляй! Суточную потребность в железе в 1913 году можно было удовлетворить яблоком. Это факт. Но почвы очень обеднели, истощились. И в 1993 г., чтобы удовлетворить суточную потребность в железе, надо было съесть 26 яблок. Примерно такие же данные дает институт питания, озвучив директором НИИ Питания академиком Тутельяном: сейчас для получения нормы витамина С надо съесть 10 лимонов, или 15 апельсинов, или 48 помидоров. Норма кальция - в 7 литрах молока.

А с этими кубиками получается, что вместо того, что б питаться более-менее натуральными продуктами и получать нужные микроэлементы, нам подсовывают химию и обманом заставляют нас поверить, что это вкусно и приносит счастье в дом.

И получается так же, что вместо того, что б в нашей стране развивать сельское хозяйство и обеспечивать тем самым безопасность государства, это самое государство допускает покупку иностранного товара для подрыва здоровья нации.

В заключении хотелось бы пожелать вам доброго здравия. И старайтесь избегать рекламных роликов!

Сергей Иванов □

Детские молочные кухни почти везде ликвидированы. Вместо этого для грудничков рекомендуют смеси, в которых содержатся, например, подсластители типа E951, отрицательно влияющие на развитие мозга человека, и не только мозга. Этот

подсластитель можно обнаружить практически во всех лимонадах, дешевых напитках, жвачке, конфетах. Искусственный подсластитель аспартам E951, или нутросвит, пищевая добавка торговой марки Игэл и Спунфул, получен с использованием генетически модифицированных организмов. В Европе нутросвит считается чрезвычайно опасным веществом, применяется очень ограниченно и полностью запрещен к использованию в детском питании до 4 лет (Директива 94/35/ЕС). Исследования показали, что он особенно вреден при растворении в жидкой среде, например, в газированных напитках. В Отчете Конгресса США от 7 апреля 1995 года описывается химическая нестабильность аспартама при повышенных температурах. Он распадается на высокотоксичные соединения: формальдегид (канцероген класса А), метанол (метилловый спирт, убивший или ослепивший тысячи любителей выпить), фенилаланин, муравьиную кислоту. И правительству наплевать, что наши дети повсеместно употребляют эту отраву. Аспартам даже рекламируют в СМИ. Так что, вырастайте дебилами, наши дети, надеется руководство нашей страны. Елена Васильева, Мурманск

Глутамат натрия (MSG)

Часто задаваемые вопросы по глутамату натрия (MSG)

Что такое глутамат натрия MSG?

MSG (Monosodium Glutamate) — это натриевая соль глутаминовой кислоты, часто добавляется в продукты питания, как усилитель вкусоароматических свойств.

В отличие от соли и приправ, MSG не меняет вкуса пищи, вместо этого он побуждает и усиливает вкусовые ощущения, за счёт увеличения чувствительности вкусовых сосочков языка.

После поглощения пищи или напитка, содержащих MSG, он действует на организм по тому же принципу что и наркотические средства.

MSG не содержит питательных веществ и это — не консервант, как многие люди часто думают.

MSG — это токсин, возбуждающий нервную систему, химикат, который является причиной перевозбуждения клеток головного мозга, в результате чего, они становятся совершенно неконтролируемыми.

MSG (и другие перевозбудители типа аспартама) потенциально могут нанести необратимое повреждение растущему мозгу и нервной системе.

Известно, что MSG и аспартам легко преодолевают плацентарный барьер и могут перевозбуждать и растущий мозг зародыша.

Почему компании, производящие продукты питания, используют MSG?

MSG не содержит питательных веществ, вместо этого, он обманывает ваш мозг, в результате, вы думаете что еда, которую вы едите — очень вкусная.

Производители могут использовать низкосортные продукты, потому что, добавляя MSG, они маскируют низкое качество сырья и свежесть продуктов.

MSG используется, чтобы спрятать привкус олова консервированных продуктов, даёт ощущение свежести замороженным или сушёным продуктам.

Компании, производящие продукты питания, имеют возможность продвигать на рынок свою продукцию значительно проще при помощи MSG, это сильно уменьшает стоимость их продуктов.

В результате, товары низкого качества и высокая прибыль производителей существуют за счёт здоровья потребителей.

MSG не защищает продукты от порчи!

Это правда, что MSG использовался уже тысячи лет?

В определённом смысле, да. В восточной культуре использовался экстракт из морских водорослей, в качестве улучшителя вкусоароматических свойств на протяжении тысяч лет, но сам компонент, ответственный за приятный эффект, не был найден до 1909 года.

После этого, только через 50 лет был произведён MSG индустриальным способом, тогда то он и стал основной добавкой в продукты питания.

Используется MSG очень широко, так широко, что уже почти невозможно найти на полках продукты, которые не содержат его, в той или иной форме.

И находится он теперь не только в восточных продуктах, а в любых продуктах, подвергшихся технической обработке и доступных сегодня на рынке. Хуже всего то, что агентство по охране окружающей среды разрешает не маркировать часть добавок, которые содержат MSG.

Какие реакции может MSG вызывать у людей?

Зафиксированные реакции на MSG включают в себя следующие:

головные боли, мигрени, расстройство желудка, тошноту и рвоту, понос, синдром раздражённой толстой кишки, астму, проблемы с дыханием, тревожные расстройства и панические атаки, учащенное сердцебиение, частичный паралич, сердечные атаки как симптом, проблемы координации, спутанность сознания, перепады настроения, поведенческие проблемы (особенно у детей и подростков), симптомы аллергического типа, высыпания на коже, выделения из носа, мешки под глазами, гиперемии, повреждения в ротовой полости, депрессию и т.д.

Также, медицинские исследования показали связь между MSG и синдромом Альцгеймера, ALS (Lou Gehrig's Disease), диабетом, Huntington's Disease, и болезнью

Паркинсона.

Почему некоторые люди испытывают реакцию после того, как съедают что-то с MSG?

MSG работает, как наркотик, меняя чувствительность вкусовых сосочков языка. Сейчас около только 30% людей не реагируют на MSG. Но, т.к. всё больше и больше дозы MSG добавляются в продукты питания, больше и больше людей начинают на него реагировать.

Также важно помнить, что достаточно высокие дозы токсичны для любого!
Непереносимость MSG не обычная аллергическая реакция, в действительности это реакция на наркотический препарат.

Почему же MSG всё ещё используется, если она вызывает такие вредные для здоровья реакции?

Производство MSG — это много миллиардная индустрия.
Пассивность государственных регулирующих агентств, таких как FDA, в сочетании с установившимися отношениями со спонсируемым пищевой индустрией лобби, позволяет так сильно увеличить использование MSG производителями.

На сегодняшний день уровень добавления MSG в продукты питания в 50 раз больше чем 40 лет назад, и эта цифра продолжает расти из года в год.

Источник <http://radosvet.net>

{jcomments on}