

Молочные продукты



[Молочные блюда](#)

[Основы сыроделия](#)

[Готовим твердый сыр своими руками](#)

[Мягкий сыр своими руками](#)

[«Домашний» сыр](#)

[Масло своими руками](#)

[Йогурт своими руками](#)

[Сыворотка - чудо продукт](#)

[Консервирование молока](#)

[Как освятить пищу](#)

[Опасности питания](#)

СЛАДКИЙ РИС (молочный десерт). На две порции.

В кастрюле с тяжелым дном смешайте 4 чашки молока и 3 ст.л. промытого риса и доведите до кипения. Уменьшите огонь и кипятите молоко, пока оно не выпарится на половину. Время от времени помешивайте.

Когда молоко загустеет, всыпьте в него 4 ст. ложки сахара и 1 ч.л. молотых семян кардамона и кипятите еще минут 5. Затем снимите с огня и остудите.

Если хотите, в конце посыпьте толчеными фисташками или обжаренным миндалем.

ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО С ФИСТАШКАМИ

на 4 порции:

- 4 стакана молока,
- 12 волосков шафрана,
- 1 ст.л. хорошо размолотых орехов фисташки,
- 3 ст.л. меда или сахара.

Хорошо измельчите шафран в ступке.

Подогрейте молоко в кастрюле с толстыми стенками, добавьте шафран, мед и доведите до кипения. Снимите с огня, разлейте в стаканы и посыпьте сверху измельченными орехами.

НЕКТАР ИЗ СЫВОРОТКИ С ЛИМОНОМ

на 4 порции:

- Сок из 2 больших лимонов,
- 1/2 стакана сыворотки,
- 2 ст.л. сахара или меда,
- 3 1/2 стакана воды,
- колотый лед,
- 1 ст.л. измельченных свежих листьев мяты.

Смешайте все в миксере, подавать холодным.

СОЛЕНОЕ ЛАССИ

на 5 порций:

- 3 стакана йогурта,
- 2 стакана холодной воды,
- 5 кусочков льда,
- 1 ч.л. соли,
- 2 ст.л. сока лимона,
- 1/2 ч.л. сухих поджаренных семян тмина,
- 5 охлажденных стаканов.

Смешайте йогурт, воду, соль, лимонный сок и тмин, оставив немного тмина в миксере.

Положите в каждый стакан 1/5 часть льда, влейте ласси и посыпьте сверху оставшимся тмином.

АНИСОВОЕ МОЛОКО С ИЗЮМОМ И МИНДАЛЕМ

на 6-8 человек:

- 1/2 стакана изюма,
- 1/2 ч.л. семян аниса,
- 1/2 стакана миндаля,
- 2 стакана молока,
- 1/2 ч.л. измельченного кардамона,
- 4 ст.л. меда,
- 1/2 стакана горячей воды.

Залейте изюм горячей водой и отмачивайте 10 мин.

В маленькой сковородке обжарьте без масла сухие анисовые семена и измельчите до состояния порошка.

Положите в миксер миндаль, изюм, воду (вода должна быть не горячее 40°C – свыше мед превращается в яд), анис, мед, молотый кардамон и молоко, и отставьте так на 15 мин. Затем взбейте в миксере, слейте. Подавайте холодным.

БУРФИ (молочная помадка с фисташками)

25 кусочков☺ :

8 стаканов цельного молока,
3/4 стакана сахара,
1 стакан очищенных измельченных фисташек,
1/2 ч.л. порошка семян кардамона,
2 ст.л. масла.

Смешайте все компоненты в кастрюле с толстыми стенками, нагревайте на сильном огне.

Помешивая, наблюдайте за разными стадиями приготовления:

- а) сначала будет кипеть с сильным паром;
- б) кипение, но без пара;
- в) кипение уменьшится;
- г) небольшое бульканье.

Из молока должно получиться концентрированное молоко, густое и немного суховатое, которое может целиком вынуть из кастрюли. Когда дойдет до этого состояния, бурфи готово. Снимите с огня и охлаждайте в течение 15 мин.

Также рассчитывайте и тот момент, что при охлаждении, влага будет испаряться, а значит масса станет еще суше и гуще. Для смягчения и более пластичной консистенции можно также добавить немного сливочного масла.

Когда охладится, выньте массу из кастрюли и сформируйте пирог, разрежьте его, придайте частям желаемую форму. Также можно с помощью формочек формировать различные фигурки.

Типы сыра

Существуют три основных типа сыра - твердый, мягкий и домашний.

ТВЕРДЫЙ СЫР - производится на основе творога, отделенного от сыворотки, промытого и отжатого. Полученный творог в соответствующем количестве кладется под пресс и выдерживается так до появления вкуса. Хорошо спрессованный и выдержанный сыр получают в течение месяца.

Употреблять твердый сыр можно сразу же, однако он будет вкуснее, если выдержать его дольше.

Имейте в виду, что чем дольше выдержка, тем острее вкус сыра. Чем тяжелее накладываемый груз, тем плотнее его структура. Самый лучший твердый сыр получается из цельного молока.

ЗМЯГКИЙ СЫР - делается так же, как и твердый, но период выдержки под прессом значительно короче. Этот сыр также не покрывают парафином и выдерживают только неделю или вовсе не выдерживают. Обычно мягкий сыр можно и нужно есть сразу после изготовления или в ближайшие недели. Его нельзя хранить так же долго, как твердый, из-за высокого содержания жидкости. Мягкие сыры можно производить как из цельного, так и из снятого молока.

ДОМАШНИЙ СЫР - мягкий сыр, изготавливаемый из отделенного творога с высоким содержанием воды, нельзя долго хранить. Для коммерческих целей он обычно производится из снятого молока, но его можно приготовить также и из цельного молока. Этот сыр наиболее прост в изготовлении по сравнению с другими типами.

Необходимое оборудование

Перечень оборудования, необходимого для изготовления сыра, достаточно длинный, но пугаться не следует. Импровизируйте с подходящими предметами, имеющимися в вашем хозяйстве. Большую часть из необходимого вы всегда найдете на кухне. Фильтр можно сделать из большой жестяной емкости, в которой проделаны отверстия, но все же дуршлаг или большое сито будут удобнее в работе. Лучше всего иметь плавающий термометр, который используется при приготовлении масла, хотя подойдут и любые другие, погружающиеся в жидкость. Кофейная банка, несколько досок и рукоятка от швабры могут служить в качестве материала для изготовления пресса.

Материалы и оборудование:

- форма для сыра

- (поршень)

- пресс

- два больших горшка

- фильтр (дуршлаг)

- термометр

- ложка с длинной ручкой

- длинный нож

- два куса марли размером 1 кв. м каждый

- 6-8 кирпичей

- 0.5 кг парафина

Форма для сыра

Для себя вы можете сделать сыр в килограммовой банке из-под кофе, в дне которой проделаны отверстия гвоздем. Рваные края отверстий должны быть снаружи, во избежание деформации сыра. Внутренние стенки формы выстилаются куском ткани, затем форма заполняется творожной массой и закрывается тканью сверху - таким образом, ваша масса подготовлена к отжиму. Избыток жидкости будет выходить через отверстия.

ПОРШЕНЬ - необходимая часть пресса. Представляет собой круг из фанеры толщиной около 1 см или из куска доски такого диаметра, который позволяет ему легко двигаться внутри формы. Поршень прижимает творог ко дну, отжимает лишнюю сыворотку, формируя плотную массу.

ПРЕСС - можно купить, можно использовать пресс для засолки сала, можно сделать самостоятельно за один день из нескольких обрезков досок и рукоятки от швабры. (см. рис.1). Чтобы сделать пресс, возьмите кусок фанеры или доску толщиной 2 см, шириной 25 см. Распилите ее на две части длиной примерно по 5 см каждая. В центре одной части просверлите отверстие в 2,5 см. Через

него будет вытекать отжатая сыворотка. В- другой просверлите 2 отверстия друг против друга также диаметром 2,5 см, отступив от краев доски 5 см. Эти отверстия должны быть такой величины, которая позволит свободно двигаться сквозь них рукоятке от метлы. Рукоятку разрежьте на 3 части: 2 по 45 см, и одна 38 см. Прибейте каждый 45-сантиметровый кусок рукоятки к нижней доске, отступив от края 5 см, ориентируясь на отверстия для них в верхней доске. Третий кусок рукоятки прибейте к верхней доске в центре нее, а к нижнему концу рукоятки прикрепите поршень. Ко дну сооружения прикрепите 2 деревянных бруска, либо поставьте пресс на 2 кирпича, подняв его на высоту, позволяющую поместить под него емкость для сбора отжатой сыворотки. Творожная масса закладывается на верхнюю доску в выстеленную тканью емкость (форму), которая затем помещается под пресс. Концы ткани закрывают массу сверху. поршень вставляется в емкость, а на верхнюю доску кладутся 1-2 кирпича. Нагруженный поршень слабо сдавливает творожную массу, отжимая сыворотку. Груз можно увеличить до 4 кирпичей, чтобы получить более плотный сыр.

КОНТЕЙНЕР - в качестве контейнера я использую две емкости для горячей воды объемом 24 литра и 36 литров, вставленные одна в другую (по типу бойлера). Я рекомендую использовать их из-за малого веса и эмалевого покрытия стенок (иначе алюминий будет взаимодействовать с кислотой, содержащейся в твороге). 24-литровая емкость вмещает не менее 20 литров молока. Она удобна в обращении и достаточно глубока, чтобы можно было разрезать творог длинным кухонным ножом. Эти емкости можно использовать при необходимости для заготовок томатов, персиков, смородины и других кислотосодержащих овощей, фруктов и ягод. Продукты - чтобы сделать сыр, нам необходимо иметь сырое козье или коровье молоко, закваску, и соль. Вы можете при желании подкрасить сыр оранжевым пищевым красителем, я же предпочитаю его натуральный кремово-белый цвет.

МОЛОКО - из сырого цельного молока козы или коровы получается самый жирный сыр. Можно использовать также и частично снятое молоко. Часто, чтобы сохранить молоко, в него добавляют консерванты. Однако это ухудшает створаживание молока. В таком случае я рекомендую применять пастеризацию. Никогда не используйте порошковое молоко. Во-первых, оно проходит соответствующую обработку, а во-вторых, из него получается "тощий" сыр. Используйте только свежее, высококачественное молоко от здоровых животных. Не используйте молоко животных, которым давали антибиотики, менее чем трое суток назад. Даже незначительное количество антибиотиков в молоке подавляет процесс образования кислоты в сыре. Сырое или пастеризованное молоко может храниться в холодильнике в течение нескольких дней. Перед использованием оно нагревается до комнатной температуры и выдерживается так до образования зрелой створоженной массы, содержащей молочную кислоту, т.е. до скисания. У скисшего молока должен быть только слабокислый вкус, т.к. в дальнейшем в процессе созревания количество кислоты будет увеличиваться. Лучше всего использовать молоко утренних и вечерних доек. Охладите вечернее молоко до температуры 15 градусов, в противном случае, при добавлении теплого молока, может образоваться слишком много кислоты. Точно так же охлаждайте и утреннее молоко, прежде чем смешивать его с вечерним. Если вы используете только молоко утренней дойки, то его следует охладить до температуры 15-18 градусов и выдержать 3-4 часа. Иначе не образуется требуемого количества кислоты для получения нужного вкуса, и сыр будет иметь слабую консистенцию. Если вы доите одну корову или нескольких коз, храните смесь из молока в холодильнике до тех пор, пока не соберете его с избытком в 12-15 литров.

Если вы решили делать сыр, отберите 10-12 литров самого лучшего молока.

Помните, что из молока низкого качества получается такого же качества сыр.

Помните, что из 4-х литров молока получается около 0,5 кг твердого, несколько больше мягкого или около одного литра домашнего сыра.

ЗАКВАСКА - некоторые типы закваски необходимо использовать, чтобы стимулировать образование достаточного количества кислоты, что обеспечит хорошее качество сыра. Различные закваски определяют различный вкус сыра. Вы можете покупать пахту, йогурт или специальные порошковые закваски. Можно сделать свою домашнюю кислую закваску, оставив две чашки свежего молока при комнатной температуре на 12 - 24 часа, чтобы оно свернулось или скисло. Более сложную, но и гораздо более интересную закваску можно сделать, добавив 1/8 часть палочки дрожжей к одной чашке теплого молока и оставив эту смесь на сутки. Затем отлейте половину и снова добавьте одну чашку теплого молока. Каждый день в течение недели отливайте половину смеси и добавляйте вместо нее одну чашку теплого молока. Закваску держите в теплом месте. В последний, седьмой день, добавьте в смесь две чашки теплого молока и оставьте так еще на сутки. Эта закваска созрела и готова к использованию. Если вы делаете сыр регулярно, оставляйте две чашки скисшего молока от каждой предыдущей партии

сыра. Можете хранить их закрытыми в холодильнике в течение недели.

Итак, дайте молоку прокиснуть так, чтобы сформировался творожный сгусток, а сыворотку можно было бы отделить. Это происходит за 18-24 часа. Некоторые предпочитают вкус и текстуру домашнего сыра, сделанного без сычуга.

Замечено, что при очень теплой погоде молоко начинает портиться раньше, чем успеет створожиться. Зимой молоко створаживается довольно долго.

СОЛЬ - после того, как вы несколько раз изготовите сыр, вы научитесь определять сколько нужно класть соли. Добавлять соль необходимо для получения хорошего вкуса сыра. Наши рецепты предлагают использовать соль в минимальном количестве. Можно использовать обычную поваренную соль.

Основы технологии приготовления твердого сыра

СОЗРЕВАНИЕ МОЛОКА

Нагрейте молоко до 32 градусов и добавьте 2 чашки закваски. Перемешивайте тщательно в течение 2 минут для равномерного ее распределения. Накройте сосуд с молоком и оставьте в теплом месте на ночь. Утром попробуйте молоко. Если у молока утром - слабый кислый вкус, переходите к следующему пункту.

ОБРАЗОВАНИЕ СГУСТКА.

Дайте молоку постоять 18 - 24 часа, пока не сформируется творожный сгусток и сыворотка.

РАЗРЕЗАНИЕ СГУСТКА

Как только сформируется плотный творожный сгусток и отделится немного сыворотки - можно приступить к разрезанию сгустка. чистым длинным ножом нарежьте его на квадраты 3х3 сантиметра, опуская нож до дна. Первые разрезы сделайте через каждые 3 сантиметра, нарезав сыр лентами. Затем наклоните нож так сильно, как это возможно и нарежьте массу перпендикулярно первым разрезам. Затем поверните кастрюлю на четверть оборота и повторите все снова (рис.2). Перемешайте тщательно кусочки деревянной ложкой с длинной ручкой или веселкой и разрежьте те кусочки, которые оказались больше размером. перемешивать надо осторожно, стараясь не разрушать кусочки!

НАГРЕВАНИЕ ТВОРОЖНОЙ МАССЫ

Поместите меньший контейнер в больший, наполненный теплой водой, и нагревайте свернувшуюся массу очень осторожно, поднимая температуру каждые 5 минут на 2 градуса. Подогрейте воду до 38 градусов за 30-40 мин., затем поддерживайте эту температуру до тех пор, пока масса не достигнет желаемой плотности. Помешивайте осторожно, чтобы не допустить слипания кубиков и формирования единого кома. По мере того, как кубики становятся от нагревания плотнее, уменьшайте частоту перемешивания, что поможет предотвратить слипание. Проверьте кусок на плотность, осторожно сжимая его рукой и быстро отпуская. Если он легко разламывается на части, и кубики не слипаются, то масса готова. Обычно это состояние достигается через 1,5-2,5 часа с момента введения сычуга в молоко.

Очень важно, чтобы сыр был достаточно плотным, когда вы отжали сыворотку. Если плотность недостаточна, сыр будет иметь слабую пастообразную консистенцию, кислый или другой нежелательный вкус. Если плотность будет избыточна, сыр получится сухой и безвкусный. Как только масса стала достаточно плотной, вытащите контейнер из теплой воды.

УДАЛЕНИЕ СЫВОРОТКИ.

Вылейте свернувшуюся молочную массу в большой контейнер, внутренняя поверхность которого выстлана фильтрующей тканью. Затем вытащите ткань с содержимым и переложите в дуршлаг. В качестве дуршлага удобно использовать пятилитровую емкость с отверстиями.

Когда большая часть сыворотки отойдет, переложите творог из ткани в контейнер и наклоняйте его из стороны в сторону некоторое время, чтобы вышел остаток жидкости. Перемешивайте изредка, чтобы избежать образования сплошного кома. Чтобы добиться лучшего отделения жидкости, перемешивайте массу руками. Когда масса остынет до 32 градусов, приобретет плотность резины и будет

поскрипывать во время разжевывания маленького кусочка - можно добавлять соль. Сохраняйте сыворотку. Этот очень питательный продукт и хорошая пищевая добавка для скота. Многие пьют ее сами или готовят на ней пищу.

ДОБАВЛЕНИЕ СОЛИ

Высыпаем одну или две столовых ложки соли в массу и хорошенько перемешиваем. Как только соль растворится, и масса остынет до 30 градусов, выложите ложкой сыр в форму, выстланную изнутри тканью. Обязательно убедитесь, что масса остыла до 30 градусов.

ОТЖИМ ТВОРОГА

Когда вы заполнили сырную форму творожной массой, соедините наверху концы ткани, выстилающей форму. Затем вставьте поршень и поставьте все под пресс. Начинайте отжим с 3-4 кирпичей в первые 10 минут. Затем выньте поршень и дайте стечь сыворотке, накопившейся внутри. Снова вставьте поршень и добавьте еще один кирпич. Повторяйте до тех пор, пока число кирпичей не достигнет 6-8. Когда масса вылежится под грузом 6-8 кирпичей в течение часа, сыр готов к пеленанию (обертыванию).

ПЕЛЕНАНИЕ (ОБЕРТЫВАНИЕ) СЫРА

Уберите кирпичи. Выньте поршень и переверните форму вверх дном, чтобы вынуть массу. Потяните с силой за ткань, чтобы она легче пошла. Снимите ткань с оформившейся массы, после чего погрузите массу в теплую воду, чтобы смыть жир с ее поверхности. Пальцами выровняйте и заглайте все дырочки и трещины, добиваясь гладкой поверхности. Затем вытрите насухо. Теперь отрежьте кусочек ткани на 5 сантиметров шире и длиннее, чем обхват сыра, чтобы можно было обернуть его с небольшим запасом. Заверните сыр плотно, используя два куска ткани в форме круга так, чтобы концы перекрылись. Поместите сыр в форму, поставьте на него поршень и прижмите 6-8 кирпичами. Оставьте так на 18-24 часа.

СУШКА СЫРА

Выньте сыр из-под пресса. Снимите обертывающую ткань и обсушите поверхность чистой сухой материей. Посмотрите, нет ли отверстий и разломов в куске. Обмойте теплой водой или сывороткой до твердой корки. Заделайте отверстия и разломы в головке, опустив в воду и загладив их пальцами или ножом. Затем положите сыр в прохладный сухой шкаф. Переворачивайте и вытирайте его ежедневно, пока корочка не высохнет. Обычно это происходит за 3-5 дней.

ЗАЛИВКА ПАРАФИНОМ

Нагрейте в плоской посуде 250 граммов парафина до 80 градусов. Глубина ее должна быть такой, чтобы можно было опустить сразу половину головки сыра. Нагревайте парафин только на водяной бане, никогда не пользуясь огнем. Поместите головку в горячий парафин на 10 секунд. Вытащите на одну-две минуты и дайте затвердеть. Затем погрузите другую половину. Следите, чтобы вся поверхность сыра была равномерно покрыта парафином.

СОЗРЕВАНИЕ СЫРА

Переворачивайте головку сыра ежедневно. Еженедельно обмывайте шкаф, проветривайте и просушивайте его. Спустя примерно 6 недель выдерживания при температуре 5-15 градусов сыр приобретет плотную консистенцию и нежный вкус. Острый вкус у сыра вы получите, если выдержите его так 3-5 или более месяцев. Чем ниже температура хранения сыра, тем больше срок выдержки. Пробуйте иногда ваш сыр на вкус. Можно разрезать сыр на четыре равные части перед тем, как залить парафином и использовать одну из них для пробы. Как долго выдерживать сыр, решайте сами, руководствуясь лишь собственным вкусом. Как правило, сыр Колби готов через 30-90 дней, Чеддер - не ранее, чем через 6 месяцев, Романо - примерно через 5 месяцев. Некоторые сыры выдерживаются всего 3-5 недель. Продолжительность выдержки вы узнаете, отметив для себя время, за которое сыр приобрел нравящийся вам вкус. Помните, это основные инструкции для приготовления твердого сыра. Когда вы будете изучать рецепты приготовления различных сортов, вы обнаружите много других вариантов этой технологии.

Рецепты твердых сыров

ЛОНГХОРН

Добавьте 2 чашечки закваски к 4,5 л теплого коровьего молока. Накройте и поставьте сосуд в теплое место на 12 - 24 часа, пока молоко не превратится в простоквашу. Следуйте основным указаниям из пункта 4, подогревая творог. Отжимайте сыворотку, как сказано в пункте 7, минуя пункт 6. Достаньте сыр из-под пресса, добавьте 4 столовых ложки сливочного масла и ½ чайной ложки пищевой соды. Рубите ножом до тех пор, пока творог не превратится в крошку, а масло и сода хорошо не перемешаются. Плотно уложите массу в миску или глиняный горшок, прижав ко дну, и оставьте в теплом месте на 2,5 часа. Затем перенесите массу в форму для нагревания сыра, предварительно добавив туда 2/3 чашки сметаны и ½ чайной ложки соли. Начините медленный нагрев. Как только смесь подогреется, начните перемешивание. Когда все добавки равномерно распределятся в массе, перелейте смесь в хорошо смазанный растительным маслом (без запаха) горшок или миску и поставьте на холод. Этот сыр готов к употреблению, как только остынет. Его можно также выдерживать от 2 до 3 месяцев.

ЧЕДДЕР

Есть несколько способов приготовления этого сыра. Согласно моему рецепту, надо отделить сыворотку, как указано в п.5. Затем поместить теплый сыр в дуршлаг и подогреть до 38 градусов. Это можно сделать в духовке или на водяной бане сверху на плите. Очень важно поддерживать температуру 35-38 градусов в течение 1,5 часов. Через 20 - 30 минут творог сформируется в единый ком, который надо нарезать на 2,5-см полоски. Для подсыхания их надо равномерно перемешивать каждые 15 минут деревянной ложкой с длинной ручкой. Подержите их до подсыхания при этой температуре еще 1 час. Затем снимите с огня и следуйте основным указаниям, начиная с пункта 6 - добавление соли. Выдерживайте 6 месяцев.

КОЛБИ

Чтобы сделать маленькую головку сыра колби, добавьте 3 столовые ложки закваски к 5 литрам чуть теплого молока. Оставьте его стоять ночь до скисания, затем продолжайте следовать указаниям из пункта 4 - _нагревание творожной массы. Когда творог превратится в связную массу - вытащите контейнер с сыром и оставьте его стоять в течение одного часа, помешивая каждые 5 минут. Далее продолжайте с п.5 - отделение сыворотки. После отжима в течение 18 часов сыр можно будет подсушить примерно за 12 часов или около того и использовать его как мягкий сыр, выдержав до созревания 30 дней.

КАНТАЛ

Это твердый желтый сыр с острым вкусом и плотной структурой. Чтобы сделать его, следуйте указаниям вплоть до п.7 - отжим массы. Затем извлеките сыр из формы, оботрите его и дайте вылежаться 24 часа. Разломайте сыр на мелкие кусочки и равномерно посыпьте их двумя столовыми ложками соли. Аккуратно перемешайте и тщательно вымесите массу, затем поместите все под пресс и выдержите там 48 часов. Делайте это, руководствуясь основными указаниями, пропустив п. 10. Выдерживайте в течение 3 - 6 месяцев. Во время выдержки обмывайте сыр каждые 3 - 4 дня соленой водой (1/4 чашки соли на 1 литр теплой воды).

РОМАНО

Это твердый, слегка зернистый итальянский сыр, часто использующийся в тертом виде. В этом рецепте используется снятое молоко. Следуйте основным указаниям, включая п.4 - нагревание массы. Нагревайте массу медленно до 46 градусов и выдерживайте ее так, иногда помешивая, пока творог не станет твердым на ощупь и на вкус. Затем продолжайте по пунктам далее, включая п.7 - _отжим творога. Прессуйте сыр 18 часов. После этого извлеките сыр из формы и погрузите в соленый раствор на 2 - 3 часа (1/4 чашки соли на 1 литр теплой воды). Во время выдержки поначалу на поверхности сыра будет выступать соль. У настоящего итальянского сыра романо парафин всегда делают черного цвета. Поверхность его смазывают оливковым маслом в конце выдержки, а выдерживается он 5 - 8 месяцев, если его собираются употреблять для нарезки (т.е. куском), и 1 - 2 года, если его делают для натирания.

ТЕЛЕМ

Это соленый сыр из молока овец или коз. Чтобы сделать его, следуйте указаниям, включая п.7 - прессование сыра, но пропустив п.6 - добавление соли. Прессуйте сыр 1 - 2 часа, затем выньте из

формы, нарежьте кубиками и погрузите в соленый раствор (1/4 чашки соли на 1 литр воды). Оставьте сыр в растворе на 24 часа. Затем отцедите кубики, обсушите и снова поместите под пресс на 18 часов. Сыр выдерживается в разбавленном соленом растворе (1/4 чашки соли на 2 литра теплой воды) 8 - 10 дней. Хорошо выдержанный сыр имеет белый или кремовый цвет.

МОЗАРЕЛЛА

Это нежный полутвердый итальянский сыр, который не выдерживается, а употребляется в пищу сразу же после приготовления. Он часто используется в итальянской кухне. Чтобы приготовить его, следуйте указаниям до п. 3 - нарезание сыра, только не нарежьте, а разламывайте сыр руками. Нагревайте массу до тех пор, пока выдерживают ваши руки. Перемешивайте и разбивайте его, нагревая, пока кусочки не станут твердыми настолько, что будут скрипеть при разламывании. Продолжайте далее с п. 5 - отделение сыворотки и до п.8 - пеленание. С этого момента достаньте сыр из-под пресса, снимите ткань и поместите его в сыворотку, нагретую до 80 градусов. Накройте и дайте ему остыть там же. После этого извлеките сыр из сыворотки и дайте ему подсохнуть в течение 24 часов. Теперь ваш сыр готов к употреблению.

ФЕТА

А это белый соленый сыр из овечьего или козьего молока. Делаем этот сыр по инструкции, включая п.3 - нарезание сыра. Следующим шагом будет нагрев его, но до температуры не более 32 градусов (!). Подсушивать будем до приобретения плотности, несколько меньшей, чем у большинства твердых сыров. Чтобы отделить сыворотку, массу выливают в матерчатый мешок и подвешивают на 48 часов, давая стечь сыворотке так, что бы сыр стал плотным. Фета не прессуется в сырной форме. Когда он затвердеет, его нарезают и посыпают сухой солью, тщательно перемешивая руками. После этого сыр снова необходимо поместить в мешок для отделения сыворотки. Чтобы сыворотка отделилась лучше, допускается скручивать мешок и отжимать руками. Через 24 часа сыр обтереть и положить на полку для подсушивания до образования корки. Через 3 - 4 дня сыр будет готов к употреблению.

Рецепты мягких сыров

Мягкий сыр бывает, обычно, нежной консистенции и хранится недолго. У него короткий срок выдержки. Его не покрывают парафином, а заворачивают в вошеную бумагу и хранят в холодильнике до использования. За небольшим исключением, мягкие сыры употребляются в пищу в течение недели или около того, т.е. пока они имеют наилучший вкус. Простейшим мягким сыром является обычный творог, который моя бабушка делала, выставляя свежее теплое молоко на солнце до тех пор, пока его сыворотка не отделится. Большая часть твердых сыров имеет сметанообразную консистенцию, поскольку их делают, отцеживая сыворотку через матерчатый мешок. Изготовление мягких сыров не так сложно, как твердых. Эти рецепты являются самыми простыми.

СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Добавьте 1 чашку закваски к 2 чашкам теплого молока. Дайте постоять смеси 24 часа. Затем влейте туда 2 литра теплого молока и дайте массе свернуться в течение суток. После этого подогрейте в теплой воде на водяной бане 30 минут и вылейте в плотный матерчатый мешок. Пусть стекает сыворотка. Через один час вытащите сыр, посолите по вкусу и заверните в вошеную бумагу. Этот сыр можно использовать сразу же для сэндвичей или с сухим печеньем. Держать его до использования необходимо в холодном месте. По второму рецепту вместе с 1 чайной ложечкой соли вы можете добавить 1 литр сметаны в массу, а затем подвесить эту смесь для фильтрации в холодном месте на 3 дня.

СЫРНАЯ ПАСТА

Дайте скиснуть 10 литрам молока. Очень медленно нагревайте, до тех пор, пока смесь не будет обжигать руку. Не доводите до кипения - держите при такой температуре, пока не увидите, что сыворотка хорошо отделилась. Профильтруйте все через ткань, дайте массе немного остыть и раскрошите все руками. Соберите 4 чашки раскрошенного сыра и дайте ему постоять при комнатной температуре 2 - 3 дня для созревания. К 4 чашкам крошенного творога добавьте 2 чайные ложки соды и хорошо перемешайте. Оставьте на 30 минут, после чего добавьте полторы чашки теплого молока, 2 чайные ложки соли и 1/3 чашки сливочного масла. Все поместите в горячую воду и доведите

до кипения, при этом все время хорошенько размешивайте массу. Малыми частями влейте 1 чашку сливок или молока, не забывая при этом помешивать смесь каждый раз. Так варить, пока масса не станет однородной. Когда нагрев прекратили, продолжайте помешивать время от времени, давая массе быстрее остывать. У вас получится около полутора килограмма сыра. Такой сыр можно делать с различными вкусовыми добавками: 1 столовую ложку асафетиды; 4 столовых ложки измельченного и протертого ананаса.

ШМЕРКАСЕ

Влейте 4 литра кипящей воды в 4 литра густого кислого молока. Дайте постоять немного, затем вылейте все в мешок для фильтрации и подвесьте его на ночь. Когда сыр сформируется, отбейте его хорошо, приправьте солью и перцем, добавьте сливок для вкуса и ешьте сразу же.

СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ

Поставьте кастрюлю сквашенного молока на край плиты, с дровяным отоплением, и нагревайте очень медленно, пока плотная часть не отделится от сыворотки. Слейте верхнюю часть сыворотки, а творожную часть перелейте в мешок. Фильтруйте 24 часа, отбивайте и колотите, пока масса не станет похожа на картофельное пюре. Добавьте сливки, масло, соль и перец по вкусу. Делайте небольшими порциями. Его можно отжимать даже в тарелке. Перед употреблением этот сыр нарезают.

НЕМЕЦКИЙ СЫР

Влейте 9 литров кислого молока в чугунок и на очень малом огне за 45 минут доведите его до температуры 80 градусов. Слейте сыворотку, а творожную массу выложите в дуршлаг, застеленный тканью. Отожмите его, когда перестанет обжигать руки, т.к. сыворотка легче отходит, пока масса теплая. Выложите все в миску, добавьте 2 чайные ложки соды и 1 чайную ложку соли, после чего хорошо размешайте руками. Снова отожмите руками и сформируйте из массы батон. Дайте ему полежать один час, после чего масса увеличится в объеме и будет готова к нарезке. Этот сыр будет храниться несколько дней в прохладном месте.

Если сыр сухой и крошится - возможно, что вы перегрели его или отжимали слишком сильно. Если сырная масса слишком мягкая и липкая - это признак того, что вы слабо прогрели или плохо отжали сыворотку.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

На каждые пол-литра отцеженного творога добавьте 50 г топленого масла, чайную ложку соли, перца по вкусу и 2 столовые ложки сметаны. Вымешивайте массу до тех пор, пока она не станет однородной и мягкой. Формируйте сырки в виде мелких шариков. Такой сыр хорошо подходит для салатов.

Рецепты домашнего сыра

Домашний сыр можно употреблять в пищу сразу же после приготовления как низкокалорийный продукт питания или же с добавлением сметаны. Он наиболее вкусен в охлажденном виде, но срок хранения его ограничен одной неделей в условиях холодильника. Сыр домашнего приготовления, в отличие от заводского, не содержит консервантов, чем и объясняется его короткий срок хранения.

Способ 1.

Нагрейте 4,5 литра собранного молока до 24 - 26 градусов и добавьте 1 чашку закваски. Накройте и выдержите в теплом месте 12-24 часа, пока не образуется свернувшаяся масса и немного сыворотки сверху. Теперь нарежьте сгусток ножом вдоль и поперек на полудюймовые кубики. Емкость с массой поставьте в большую посуду с теплой водой. Нагревайте до 40 градусов, непрерывно помешивая, чтобы масса не слиплась. Не перегревайте - внимательно наблюдайте за температурой! Следите за твердостью частиц творога, периодически пробуя массу на вкус. Кто-то любит творог мягкий, а кто-то предпочитает твердый гранулированный, поэтому, когда масса покажется вам готовой, вылейте ее в дуршлаг, застеленный тканью, и отцеживайте 2 минуты. Вынув ткань из дуршлага вместе с содержимым, поместите ее под струю теплой воды и, постепенно добавляя холодной, смойте сыворотку. Поместите массу в миску, добавьте соль, сливки по вкусу и хорошо охладите перед употреблением.

Способ 2.

Добавить одну чашку закваски к 9-10 литрам теплого снятого молока. Размешать хорошо и вылить в большую латку с крышкой. Поставить ее в печь или духовку, нагретую до 32 градусов на всю ночь или на 12 часов. Утром отберите пол-литра сквашенного молока и поставьте в холодильник для использования в качестве закваски в следующий раз. Оставшуюся часть снова поместите в духовку и оставьте там на 1 час при температуре 38 градусов. Нарежьте на кусочки и оставьте в духовке, не трогая без особой необходимости, пока сыворотка хорошо не отделится. Когда сырная масса поднимется вверх, выключите духовку и дайте ей остыть, не вынимая латку. Слейте сыворотку, а оставшуюся массу поместите в дуршлаг, застеленный тканью. Когда жидкость отделится, добавьте по вкусу соль и сливки.

Способ 3

Слегка подогреем 1 литр кислого молока на водяной бане. Большой дуршлаг застелите тканью, смоченной в горячей воде и вылейте подогретое молоко. Туда же добавьте 1 литр теплой воды и дайте отфильтроваться. Сделайте так еще два раза. После третьего раза выньте массу за концы ткани подвесьте для фильтрации на ночь. Осталось только добавить соль по вкусу.

Способ 4 . Влейте 2 литра скисшего молока в большую кастрюлю. Постепенно добавляйте туда кипящую воду, до тех пор, пока не начнет образовываться сырная масса. Дайте постоять, пока сгусток не всплывет и его можно будет вынуть. Смешайте сыр со сливками и слегка посолите.

КИСЛЫЙ МОЛОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ СЫР

Поставить 2 литра кислого молока на водяную баню и нагревать до образования сгустка. Вылить в фильтровальный мешок, оставить на 3-4 часа. Вынув, добавить сливки, соль и перец по вкусу.

Делаем масло

Масло можно сделать из свежих и из кислых сливок с помощью различных приспособлений. Если вы делаете масло часто, то лучше купить маслобойку. Их существует множество вариантов, как ручных, так и электрических. Масло из свежих сливок сбивается дольше, чем из сметаны. Если сливки очень свежие, их нужно будет сбивать несколько часов. Из сметаны же масло сбивается за 30-35 минут. И сметана, и сливки сбиваются гораздо быстрее, если предварительно выдерживаются 2-3 дня в холодильнике. Масло из свежих сливок обладает мягким, нежным вкусом. Масло, полученное из сметаны имеет более богатый и насыщенный вкус.

МАСЛО ИЗ СВЕЖИХ СЛИВОК

Если вы делаете масло раз в неделю из собираемых за это время сливок, то ваши сливки будут легче сбиваться и вкус масла будет хорошим, т.к. сливки за неделю успевают созреть. С той же целью можно оставлять сливки на несколько дней при комнатной температуре до начала скисания.

Вылейте холодные жирные сливки в емкость для сбивания. Постепенно увеличивая обороты миксера сбивайте сливки, проходя стадии а) сбитых сливок; б) крепко сбитых сливок, до стадии в) разделения смеси на масло и пахту. В маслобойке масло сбивается за 15-20 минут.

На последней стадии разделения на масло и пахту следует быть особенно внимательными. Сбавьте скорость, иначе вы все разбрызгаете. Когда смесь разделится, слейте пахту. Сохраняйте ее - она великолепно подходит для выпечки бисквитов, блинов и для напитков. Теперь соберите мягкое масло деревянной ложкой или резиновым скребком в ком и слейте пахту. Влейте очень холодной воды и продолжайте вымешивать ком масла, вымывая, таким образом, остатки пахты. Так меняйте воду до тех пор, пока после вымешивания она не станет чистой. Прodelывайте это тщательно, т.к. если в масле останется пахта, она быстро испортится и испортит вкус масла. У вас получилось свежее масло. Если вы хотите его присолить, добавьте чайную ложку соли. Не подкрашенное масло имеет неаппетитный кремово-белый цвет, поэтому лучше запастись красителями для масла. Это поможет сделать его ярко желтым. Из одного литра хорошо сепарированных густых сливок получается примерно полкило масла и около 0,6 литра пахты.

МАСЛО ИЗ СМЕТАНЫ

Заквасьте сливки, добавив ? чашки закваски на каждый литр. Дайте постоять в комнате 24 часа, иногда помешивая. После этого охладите их за 2-3 часа и сбивайте. Если можете, во время сбивания добавьте

в маслобойку краситель. Держите сметану и маслобойку в холодном месте и проводите сбивание на средней скорости. Обычно на сбивание сметаны уходит от 30 до 35 минут. На скорость сбивания влияет свежесть сметаны, температура и время, когда это молоко выдаивалось (утром или вечером). Когда масло сбилось в зерна размером с пшеничные, можно слить пахту и добавить очень холодной воды. Теперь очень медленно сбивайте масло с водой в течение одной минуты. Затем слейте воду. Соберите масло в деревянную миску и добавьте две столовые ложки соли на каждые полкило масла. Дайте постоять несколько минут, затем с помощью деревянной лопатки соберите масло в ком, чтобы можно было слить сыворотку или воду, и хорошо перемешайте с солью. Попробуйте. Если масло слишком соленое, промойте его холодной водой. Старайтесь работать в холодном помещении, чтобы масло было охлажденным. Если же масло очень мягкое из-за жары, то обязательно охладите его в конце работы.

Делаем йогурт

Йогурт делается так же, как закваска для сыра. Молоко нагревается до 38-40 градусов, добавляется закваска и смесь выдерживается при заданной температуре несколько часов. При температуре 38 градусов йогурт созреет через 5-6 часов, но если вы предпочитаете более острый вкус, то время выдержки можно увеличить до 10-12 часов.

Очень важно держать смесь при заданной температуре определенное время, чтобы введенная в молоко бактериальная флора достигла своего полного развития. Если у вас нет термостата для приготовления йогурта, пользуйтесь подручными средствами.

ЙОГУРТ В ТЕРМОСЕ

Заполните почти доверху термос (лучше с широким горлом) теплым молоком (38 градусов). Добавьте две столовые ложки ранее приготовленного йогурта и хорошо перемешайте. Закройте крышкой и заверните в 2-3 махровых полотенца. Оставьте в теплом месте на всю ночь. Зимой лучшим местом будет батарея парового отопления.

ЙОГУРТ В ДУХОВКЕ

Влейте один литр теплого молока в кастрюлю и добавьте три столовые ложки готового йогурта. Перемешайте, закройте крышкой и оставьте в теплой, нагретой до 38 градусов, духовке на ночь.

ЙОГУРТ НА ЭЛЕКТРОГРЕЛКЕ

Поставьте регулятор электрогрелки на среднюю температуру и поместите ее в ящик с крышкой. Емкость заполните теплым молоком, смешанным с закваской. Плотнo закройте крышкой и оберните грелку вокруг емкости. Закройте ящик и утеплите его сверху одеялом. Через 5-6 часов йогурт готов.

ЙОГУРТ НА СОЛНЦЕ

Вылейте молоко в стеклянный или керамический сосуд. Добавьте закваску, закройте стеклянной крышкой или куском стекла. Оставьте на солнце в теплый летний день на 4-5 часов. Следите, чтобы сосуд не попадал в тень, когда солнце перемещается.

ЙОГУРТ НА КРАЮ ПЛИТЫ

Бабушка делала простоквашу, выставляя сосуд со свежим молоком на край плиты после обеда. Она добавляла 1 чашку закваски к 2 литрам молока и оставляла смесь на ночь, плотно закутав полотенцем. Если у вас есть дровяная печь, то этот метод работает прекрасно.

Сыворотка

Сыворотка содержит немного белка и витамины группы В, однако она менее вкусна, чем молоко. Мне больше нравится сыворотка из коровьего молока, некоторые используют ее для приготовления супов и как заменитель молока. Я советую вводить в сыворотку различные вкусовые добавки. Здесь приведены два рецепта для приготовления напитка и сырной массы из сыворотки.

КОРИЧНЕВЫЙ СЫРОК ИЗ СЫВОРОТКИ

Сыворотку постепенно нагреть до кипения и упарить до сиропообразного состояния. Снимите с огня и перемешайте в маленькой стеклянной посуде и держите в холодильнике. Массу можно намазывать на хлеб, крекер или использовать, как салатную заправку.

ЛИМОНАД ИЗ СЫВОРОТКИ

В один литр сыворотки добавьте 6 столовых ложек сахара и сок двух лимонов. Пейте охлажденным.

Способы сохранения молока

В течение всего лета мы можем постепенно запастись молоком на зиму. Для этого нужно иметь специальные банки для консервирования или морозильную камеру.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МОЛОКА

Тщательно вымойте банки, опустите их в горячую воду, доведите до кипения. Накройте банки крышками и кипятите 10 минут. Заполните горячую банку молоком, не доливая на 2-3 см до края. Поддерживайте температуру чуть ниже точки кипения. Следите, чтобы молоко не подгорело. Закройте банку крышкой, руководствуясь инструкциями для пользования и залейте горячей водой так, чтобы над крышкой был слой воды толщиной 5 см, как минимум. Поддерживайте слабое кипение в течение 3 часов. Затем дайте банкам остыть, не вынимая их из воды. В процессе пастеризации поддерживайте постоянное кипение, не перемещайте банки и следите, чтобы над крышками всегда было не менее 5-6 см воды. Такое молоко хорошо хранится всю зиму. По вкусу оно такое же, как сгущенное молоко. Консервированное козье молоко может иметь резкий вкус.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ МОЛОКА

Для замораживания мы используем двухлитровые бумажные упаковки из-под молока. Мы заполняем их на тот же уровень и складываем края по сгибу. Если даже молоко используется через месяц или два, оно остается практически свежим. После этого времени оно может начинать сворачиваться и разделяться, что влияет скорее на структуру молока, но не на его вкусовые качества. Если такое молоко употреблять не позднее 2-х месяцев со дня приготовления, то вкус его остается таким же, как у свежего. Если хранить его дольше, то у него появляется тенденция к сворачиванию и разделению, что отражается только на структуре, но не на вкусе молока. Мы все равно употребляем его, предварительно размораживая, для питья и для приготовления еды.

Заключение.

Согласно ведическим писаниям, корова связана с Богом и Его играми. Корова также одна из "семи матерей человека" [Шримад-Бхагаватам 1.11.28]. Поэтому разумным людям, прежде всего, рекомендуется охранять коров.

Защита коров позволяет увеличивать производство молочных продуктов: творога и масла. Занятия сельским хозяйством и раздача пищи - главные обязанности торгового сословия, получающего ведическое образование и приученного делать пожертвования. Как царям доверена защита подданных, так торговцам доверена защита животных. Убийство животных, а коров в особенности, - признак варварского общества. Для полноценного питания человеку необходимо и достаточно иметь продукты сельского хозяйства, фрукты и молоко. Никакая индустрия не может произвести главного, в чем нуждается человек: риса, пшеницы, злаков, молока, фруктов и овощей.

Духовный учитель, являясь представителем Бога, передает наставления Господа и показывает, как, применив их на практике, добиться результата. В ведических писаниях Всевышний Господь совершенным образом учит, как счастливо жить в этом мире и в конце жизни вернуться домой к Богу. Он говорит нам, как можно просто решить все экономические проблемы - люди могут жить за счет натурального плодородия земли, защищая коров и питаясь их молоком, которое Господь дал коровам, чтобы они кормили людей. Таким образом, Шрила Прабхупада ради того, чтобы показать практическую ценность принципа "простая жизнь - возвышенное мышление" в соответствии с

ведическим образом жизни, основал 12 ферм-общин сознания Кришны в Северной Америке, Южной Америке, Европе, Австралии и Индии. Преданные усердно трудятся на этих фермах, живя простой, естественной жизнью, посвящая мысли, слова и свою работу преданному служению Кришне.

Поскольку жизнь в городах этого мира будет все больше и больше становиться адской, и в этом нет сомнения, те люди, которые пожелают уйти от своего прежнего искусственного образа жизни и встать на путь, указанный самим Господом, будут необычайно благодарны Его Божественной Милости Шриле Прабхупаде за то, что он дал людям возможность не только знать это в теории, но и в реальности – работать, таким образом, каждый день.

ИСКУССТВЕННЫЕ продукты питания дешевы и в то же время опасны для человека - пока еще никто не смог опровергнуть это стойкое убеждение потребителей в большинстве стран мира, знакомых с такими достижениями цивилизации, как генная инженерия, микроволновые способы приготовления пищи, и другими. Под их действием меняется не только организм человека, но и отношение к нему - искусственно созданная еда предполагает и искусственно созданного потребителя.

Опасные биотехнологии

В целом, в мире применение биотехнологии для выращивания урожая растет. Новые сорта кукурузы повысили урожайность полей, на которых они были посеяны, на 9%. В 1997 году такие сорта, устойчивые к вредителям, выращивались в США на 2,8 млн гектаров, что позволило сэкономить на инсектицидах \$190 млн. Соя, устойчивая к насекомым, также позволяет существенно сэкономить на опрыскивании обычными ядохимикатами. Сокращение использования ядохимикатов не только экономически эффективно, но и благоприятно для окружающей среды. Большое количество таких продуктов экспортируют Австралия, Канада, Аргентина и США.

По своему отношению к таким продуктам страны разделяются на три группы. Одни, главным образом импортеры продуктов, - африканские страны, Малайзия и некоторые страны Латинской Америки -хотят, чтобы генетически измененные продукты имели “презумпцию виновности” до тех пор, пока не докажут обратного. Другие - основные экспортеры продуктов питания - вообще не хотели бы никакой сегрегации обычных и генетически измененных продуктов, так как это им экономически накладно. Третьи страны - в основном европейские - придерживаются промежуточной позиции. Они следят за общественным мнением в своих странах и оставляют за собой право запретить экспорт некоторых продуктов. А также сохраняют за собой возможность для экспорта своих аналогичных продуктов генной инженерии.

В феврале в Картахене собрались представители 170 стран для принятия решений по экспорту генетически модифицированных продуктов. Дело в том, что в августе прошлого года английский ученый из сельскохозяйственного института в Абредине впервые сообщил о предварительных результатах влияния генетически модифицированного картофеля на лабораторных животных. Картофель, который исследовал ученый, был модифицирован таким образом, чтобы производить натуральный инсектицид, который сможет защитить этот картофель против тли. Крысы, которых кормили этим картофелем, останавливались в развитии, и их иммунная система подавлялась. Кроме того, при перепроверке полученных данных другими учеными было найдено, что у крыс истончается слизистая кишечника и слабо развиваются такие органы, как почки и селезенка. Крысы, кормленные обычным картофелем с добавкой инсектицида остались невредимы. Поэтому подозрение пало на особый вирусоподобный материал, который биологи используют для встраивания в ген необходимой вставки. Этот материал способствует изменению порядка в генах. Возможно, вещество, которое используется для прививки нужных генов, присоединяется к неправильному месту внутри подопытного животного и начинает выдавать неправильные инструкции. Это не окончательные результаты, так как вредность модифицированного картофеля меняется от условий выращивания. Эта же технология продолжает использоваться в генной инженерии. В частности, по такой технологии были получены кукуруза с натуральным инсектицидом против вредителей и соя, устойчивая к обычно применяемым гербицидам (как известно, такие соевые бобы используются, например, для производства маргарина “Рама”).

Болезнь холодильников.

Вместе с новыми продуктами и технологиями питания неизбежно должны появляться и новые болезни. В 1980-х была открыта бактерия, названная листерией моноцитогенной. Одна из причин, по которой она столь коварна, - это то, что она может жить и размножаться в холодильнике. Бактерия вызывает у людей тошноту, рвоту и понос. Для пожилых, детей и беременных женщин она особенно опасна и даже смертельна, вызывая заражение крови и выкидыш. Многие люди, съевшие зараженный ею сыр или мясо, погибли. Озабоченные законодатели и компании предприняли действия по пастеризации сыра и уничтожению бактерии. Они значительно сократили ее популяцию, но бактерия не погибла окончательно. По-прежнему имеются жертвы и необходимость ужесточить систему контроля.

Наиболее часты случаи появления этой бактерии в пищевых продуктах в США, в основном в сети "быстрого питания". Свои мясные продукты в огромных количествах пришлось отзывать из магазинов и ресторанов таким известным производителям, как Sara Lee, Oscar Mayer Foods, B.B. Meat & Sausage, Ba Le Meat Processing & Wholesale. Последней новостью стало заражение этой бактерией крупных партий финского сыра.

Основной способ борьбы с этой заразой - профилактика. Она включает строгие меры контроля и обеззараживания продуктов на предприятиях пищевой промышленности, а также использование новых методов и технологий обеззараживания, таких как облучение и пастеризация в упаковке.

Классификация пищевых добавок в системе "Codex Alimentarius"

E100 - E182 - Красители. Усиливают или восстанавливают цвет продукта.

E200 - E299 - Консерванты. Повышают срок хранения продуктов, защищая их от микробов, грибов, бактериофагов, химические стерилизующие добавки при созревании вин, дезинфектанты.

E300 - E399 - Антиокислители. Защищают от окисления, например, от прогоркания жиров и изменения цвета.

E400 - E499 - Стабилизаторы. Сохраняют заданную консистенцию. Загустители. Повышают вязкость.

E500 - E599 - Эмульгаторы. Создают однородную смесь не смешиваемых фаз, например, воды и масла.

E600 - E699 - Усилители вкуса и аромата.

E 700 - E 899 - запасные индексы,

E900 - E999 - Пеногасители. Предупреждают или снижают образование пены.

Глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности и другие не классифицированные добавки входят во все указанные группы, а так же новую группу E1000.

Опасные добавки:

Вызывают злокачественные опухоли: E103 E105 E121 E123 E125 E126 E130 E131 E142 E152 E210 E211 E213-217 E240 E330 E447

Вызывают заболевания желудочно-кишечного тракта: E221-226 E320-322 E 333 E338-341 E400 E407 E450 E461-466 E469

Аллергены: E230 E231 E232 E233 E239 E311-313

Вызывают болезни печени и почек: E171-173 E320-322

E407 – является вытяжкой из спинного мозга коров и может переносить коровье бешенство.

Нарушает давление: E250, 251

Не разрешены в России т.к. не завершен весь комплекс испытаний.

E103, E107, E125, E127, E128, E140, E153-155, E160d, E160f, E166, E173-175, E180, E182

E209, E213-219, E225-228, E230-233, E237, E238, E241, E263, E264, E282, E283

E302, E303, E305, E308-314, E317, E318, E323-325, E328, E329, E343-345, E349-352, E355-357, E359, E365-368, E370, E375, E381, E384, E387-390, E399

E403, E408, E409, E418, E419, E429-E436, E441-444, E446, E462, E463, E465, E467, E474, E476-480, E482-489, E491-496

E505, E512, E519, E521-523, E535, E537, E538, E541, E542, E550, E554-557, E559, E560, E574, E576, E577, E580

E622-625, E628, E629, E632-635, E640, E641

E906, E908, E909-911, E913, E916-919, E922, E923, E924b, E925, E926, E929, E943a, E943b, E944-946, E957, E959

E1000, E1001, E1105, E1503, E1521

Запрещены в России

Е 121 – Краситель цитрусовый красный 2

Е 122 – Красный амарант

Е 123 – Консервант формальдегид

Опасные и подозрительные: Е102, 104, 105, 110, 111, 120, 124, 126,130, 141, 150, 152, 171, 241, 477.

Список пищевых добавок, которые содержат в своем составе невегетарианские компоненты.

Aspic, calcium, stearate, cochineal, collagen, emulsifiers, enzymes, fatty acid, gelatin, glycerol, glycine, glyceryl, glycerol, isinglass, lard, lecithin, leucine, magnesium stearate, mono и diglyceri, monostearates, mousse, oleic acid, olein, oxystearin, palmitin,, palmitic acid, pepsin, polysorbates, rennet, roe, spermaceti, stabilizers, stesrin, suet, triacetate, tween, vitamin D3.

Также невегетарианскими являются следующие “Е номера”

120, 140, 141, 153, 161-161g, 252,270, 280, 322, 325, 326,327, 352, 385, 404, 422, 430-436, 450, 470-478, 481-483, 491-495, 509, 516, 526, 540, 542, 545, 552, 570, 572,585, 623, 627, 631, 635, 640, 904, 920.

Немного о сахаре.

При производстве сахара используется не костная мука, а животный уголь, получаемый при вакуумном сгорании костей. Костный уголь является наполнителем фильтрующего материала сахароочистных фильтров. Адсорбционная способность животного угля значительно выше, чем растительного. Кроме того, текучесть жидкости (сахарного сиропа) через них значительно выше, чем у растительных фильтров. Это и решило сферу применения животного угля.

“...Для процесса рафинирования сахара в начале прошлого века обычно использовался обычный древесный уголь, что снижало качество продукта и скорость процесса производства. Будучи владельцем завода по производству сахара Ансельм Пейн обнаружил, что возможно заменить древесный уголь на животный, тем самым ускорив процесс очистки и кристаллизации сахара. И в 1822 году он впервые публикует большую научную работу: "Theory of the Action of Animal Charcoal and Its Application to the Refining of Sugar." В ней он вводит новый способ анализа “деколориметрию” ("decolorimeter") для определения обесцвечивающей способности животного угля – это был один из видов ранних контрольных методов. Снова его работа приводит к появлению новой отрасли промышленности – производство животного угля. Вот уже полтора века для обесцвечивания сахара используется предложенный им простой и оригинальный метод, до сих пор не утративший своей актуальности!...”

“...Все вы знакомы с механическими свойствами древесного угля, с его всасывающей способностью и как он может очищать воздух или вещества, подвергающиеся разложению. Животный уголь, более порозный, является в этом отношении еще более действенным, чем древесный...”

Немного о масле.

При жарке на масле необходимо быть крайне аккуратным. Все масла горят при определенной температуре. Масла, используемые для жарки, дымятся при температуре 180-190 градусов Цельсия. Если есть возможность, используйте посуду для жарки с термостатом.

Нагретое почти до температуры горения, масло разлагается и происходит образование свободных радикалов и метаболитов, таких как бензипрены - чрезвычайно токсичные вещества, вызывающие рак. Из-за масла, которое печень не может переварить должным образом, неисправимо нарушаются функции печени и уменьшается способность организма к перевариванию и усвоению пищи.

Характеристики масел и животных жиров:

Гхи - очень хорошее масло для жарки, хотя сейчас в нём могут присутствовать гормоны и антибиотики, используемые при питании животных. Имеет высокую температуру горения и вполне устойчиво к окислению. Окисление измеряется показателем пероксида. Чем выше цифра, тем больше прогоркло масло.

На окисление влияют три фактора:

1) Температуростойкость масла:

Некоторые масла очень стойкие, другие становятся ядовитыми после одной жарки.

Арахисовое масло: одну и ту же порцию масла можно использовать для жарки ежедневно, при условии, что вы пользуетесь им всего несколько часов в день.

Пожалуйста, обратите внимание на то, что арахисовое масло часто сильно загрязнено афлотоксинами (сильнейшие канцерогены, продукты жизнедеятельности плесневых грибов, таких как *Aspergillus Flavus*).

Подсолнечное масло.

Можете жарить на нем хоть целый день (без перерывов). Но на следующий день его нужно заменить.

Кокосовое масло. На нем можно жарить, если оно не в бруске. Твердые жиры и масла чрезвычайно вредны для здоровья, от них нужно полностью отказаться (в том числе и от маргаринов!)

Гхи. Очень хорошо для жарки, но редко используется в приготовлении большого количества пищи, так как оно более дорогое, чем растительные масла.

Ни одно из масел для жарки не должно начинать в процессе приготовления гореть, дымиться. Если это случится, масло нужно заменить свежим маслом.

2) Температура:

Чем горячее масло, тем быстрее оно окисляется и затем разлагается.

Масла, содержащие поли-ненасыщенные жирные кислоты, нагревать нельзя. Это большинство масел, полученных холодным прессованием, нерафинированных, и некоторые ореховые масла; льняное, масло из пшеничных проростков и некоторые другие.

Оливковое масло содержит в основном моно-ненасыщенные кислоты и подходит для жарки на сковороде, но не для жарки во фритюре.

3) Фактор времени

Чем дольше масло используется, тем сильнее окисляется. В промежутке между жарениями, для того, чтобы замедлить окисление, масло нужно хранить в холодном месте, защищенном от света. Если во время жарки в масле остались частицы пищи, они сгорают и вызывают его быструю порчу.

Как долго можно жарить на одной порции масла?

Существуют простые тестовые полоски, с помощью которых можно измерить степень окисления масла.

Употребление большого количества жареных блюд и использование в них старого, дешевого и испортившегося масла - одна из главных причин плохого здоровья и проблем с печенью и пищеварением, от которых страдают многие люди.

Будьте предельно аккуратны с перетопленным сливочным маслом зарубежного производства. Скорее всего, оно разбавлено всевозможными добавками, хотя об этом и не написано на этикетке, но запах говорит сам за себя. Например, в норвежском топленом масле в жестяных банках может содержаться рыбий жир. К тому же будьте осторожны в использовании западного масла т.к. болезнь английских коров перешла в Германию и другие страны Европы.

Опасности в питании:

Несовместимые пищевые продукты.

Смешивание равных количеств меда, топленого масла, жира и воды, вне зависимости от комбинации или всех четырех вместе ведет к их несовместимости.

Смешивание равных частей меда и топленого масла, разведение или запивание их дождевой водой категорически запрещается. Аналогично, смешивание меда и семян лотоса; медовухи, виноградного вина и браги; молочных напитков и напитков из кукурузной муки; куркумы и горчичного масла.

Редька с бобовыми, перец длинный и перец черный с медом, паслен черный с патокой.

Творог является тяжелой пищей для переваривания, поэтому нельзя его в свежем виде совмещать с бобовыми, крахмалистыми веществами, но его очень хорошо совмещать с овощами и фруктами.

Фрукты, соки, компоты также хорошо есть не с основным приемом пищи, а спустя 1,5 часа.

Дыня с любыми другими продуктами превращается в яд.

Молоко.

Из всех продуктов самым "несовместимым" является молоко. Его никогда не следует смешивать со следующими продуктами: бананами, зеленой тыквой, лимоном, растительным маслом, редиской, солью, кунжутными сладостями и йогуртом.

Йогурт не следует смешивать с молоком, бананами, горячим чаем и горячей пищей вообще. Все кислые субстанции несовместимы с молоком, включая кислые фрукты, рис, просо итальянское и фасоль. После употребления зелени не пейте молоко.

МЕД

Правила насчет меда.

Проверить качество меда можно, капнув в него каплю уксуса или йода. Если уксус шипит или синееет йод, значит, плохой.

Мед нельзя хранить в полиэтиленовой посуде.

Мед нельзя подвергать тепловой обработке выше 40 градусов Цельсия (о меде см. в главе о качествах продуктов питания.)

Сметана.

В некоторых производствах в сметану для загустения добавляется костная мука.

Сыр.

Что касается плавленого сыра, то он в большинстве случаев делается путем размягчения и переплавления старого затвердевшего сыра и сырных обрезков.

Один важный момент: с медицинской точки зрения употребление в пищу выдержанного магазинного сыра гарантирует образование камней в почках.

Часто, несмотря на все санитарные нормы, ваш сыр отрезан тем же ножом, что и колбаса. Единственно приемлемое решение – покупать круг сыра и резать его самим.

Жевательная резинка.

Жевательная резина STIMOROL ("неповторимый устойчивый вкус") содержит ингредиент Gelatin, который получен из говядины.

Дрожжи.

Дрожжи быстрого приготовления во многих случаях содержат эмульсификатор, называемый в Европе E171. Это Диглицерол, который обычно происходит из сала мертвых животных.

Повторно разогретая или несвежая пища.

Приготовленный салат уже через полчаса теряет половину своей ценности. Более того, в нем начинают усиленно развиваться микроорганизмы (особенно, если заправлять сметаной или майонезом) и нитраты активно превращаются в нитриты.

При повторном разогревании теряются также почти все ценные вещества. Остаются калории и продукты бактериальной деятельности (ведь микробы развиваются даже в холодильнике, хотя и гораздо медленнее, чем при комнатной температуре).

Особенно вреден повторно разогретый рис.

Молоко также повторно не разогревается, так как теряет свою биологическую активность.

Шлифованный рис.

Его советуют избегать по тем же причинам, что и белый хлеб - такой рис закисливает организм. По возможности лучше покупать менее очищенный рис 2-го сорта, а еще лучше - бурый (желтый) рис.

Сухофрукты.

Диетологи не рекомендуют также сухофрукты, обработанные раствором сернистой кислоты или сернистым газом. А по технологии подобной обработке у нас подвергают яблоки, груши и большую часть абрикосов. Курага без двуокиси серы имеет более темный, почти коричневый, до бурого, цвет. Обработанные сухофрукты желательно замачивать на несколько минут в чуть теплой воде, тогда большая часть двуокиси серы перейдет в раствор.

Кофе.

Любители кофе чаще страдают от переломов.

Группа американских ученых утверждает, что употребление кофе и вместе с ним кофеина женщинами

ведет к разрушению костной ткани. Особенно ярко это проявляется у женщин в постклимактерическом периоде. Для молодых любительниц этого напитка "передозировка" чревата постепенным истончением костной ткани, такие женщины после 50 лет чаще страдают от переломов из-за повышенной ломкости костей. Специалисты советуют ограничивать и количество чайного напитка, ведь в нем тоже находится кофеин.

Трифала.

В основном вся трифала выпускаемая промышленно, очень низкого качества. Если вы хотите действительно высококлассную трифалу, то купите отдельно сушеные амалаки, бибхитаки и харитаки и перемалывайте их в небольшом количестве на неделю, две. Все травы, которые были перемолоты много времени тому назад, окисляются под воздействием кислорода, и их лекарственная ценность значительно снижается.

Если вы принимаете трифалу для улучшения пищеварения и для очищения, то гораздо лучше просто принимать амалаки. Амалаки намного дороже и ценнее других компонентов трифалы. Если вы будете покупать сухие плоды амалаки, то это будет намного дешевле, чем покупать фабричную трифалу. Трифалу, которая часто продается на базарах и которая производится в домашних условиях вообще покупать опасно (из-за антисанитарных условий ее приготовления) и качество такой трифалы, как правило, очень низкое.

Вся трифала промышленного производства содержит, антиоксиданты и консерванты (химикаты, которые являются канцерогенами).

Напитки с аспартамом. (Кока-кола лайт, Пепси-кола лайт...)

(Аспартам известен также под такими названиями, как "NutraSweet", "Equal", "Spoonful", E 951.)

Если аспартам нагревать до 30°C, то древесный спирт (метанол), содержащийся в аспартаме, превращается в формальдегид, а из последнего образуется муравьиная кислота, которая в свою очередь вызывает метаболический ацидоз (муравьиная кислота - это яд, выделенный из жала красных муравьев). Отравление метанолом имитирует рассеянный склероз.

В случае системной красной волчанки мы обнаружили, что это заболевание распространилось столь же широко как и рассеянный склероз, особенно среди тех, кто пьет коку-колу лайт и пепси-колу лайт.

Также как и в случае отравления метанолом, в случае системной красной волчанки, было замечено, что жертвы выпивали по 3 - 4 банки напитка (в 1 банке примерно 350мл) в день, а некоторые даже больше. В случаях системной красной волчанки жертвы, как правило, не знали, что аспартам способствует развитию этого заболевания. Заболевшие продолжали употреблять аспартам, что ухудшало течение волчанки и становилось опасным для жизни.

Когда мы убеждали людей отказаться от продуктов, содержащих аспартам и они прекращали их принимать, заболевание принимало более легкое течение. К сожалению, мы не могли добиться обратного развития заболевания. В том случае, если был диагностирован рассеянный склероз (когда на самом деле заболевание было следствием отравления метанолом) большинство симптомов после отмены аспартама исчезало. Мы даже наблюдали случаи восстановления зрения и слуха, пропавший звон в ушах.

Если вы используете аспартам ("NutraSweet", "Equal", "Spoonful" и т.д.), и страдаете от симптомов фибромиалгии, спазмов, судорог, стреляющих болей, головокружения, головных болей, депрессии, суставных болей, звона в ушах, у вас немеют ноги, ухудшается зрение, наблюдается потеря памяти, вас беспричинно охватывает беспокойство, то у вас, возможно, развивается болезнь, вызванная приемом аспартама!

Посол из Уганды сообщил, что в одной из отраслей пищевой промышленности в их стране к сахару добавляется аспартам! Он также отметил, что у одного из лидеров этой индустрии сын уже давно не может ходить, а ведь их семья принимает активное участие в употреблении этой продукции!

Аспартам первоначально был включен как подсластитель в состав 100 различных изделий. Сейчас существует около 5000 продовольственных товаров, в которых содержится этот химикат, некоторые уже ослепли.

Метанол, содержащийся в аспартаме, в сетчатке глаз превращается в формальдегид. Формальдегид по классификации относится к той же группе веществ, что и мышьяк с синильной кислотой - смертельные яды! К тому же он является причиной развития неврологических заболеваний.

Аспартам изменяет содержание химических веществ в мозге. Одно это может служить основанием для наложения жесткого запрета на использование аспартама. В частности, он способствует изменению уровня дофамина в мозге.

Аспартам также может стать причиной возникновения врожденных дефектов.

Нет ни одного соображения, руководствуясь которым можно было бы разрешить использование аспартама. Это не диетический продукт!

Аспартам особенно опасен для диабетиков. Все врачи знают, что метанол может сделать с диабетиком. Ретинопатия у диабетиков может возникнуть вследствие отравления аспартамом. Аспартам способствует тому, что уровень сахара в крови становится неконтролируемым, в результате чего многие пациенты впадают в кому. К сожалению, многие умирают.

Конференция Американского Колледжа Врачей сообщила, что перевод диабетика с сахара на продукты, содержащие аспартам, приводил, в конечном счете, к развитию комы. Врачи в этих случаях не могли контролировать уровень сахара в крови. И, в результате, пациенты впадали в кому и умирали. Наблюдались также случаи острой потери памяти, которая возникала из-за того, что аспарагиновая кислота и фенилаланин, при условии отсутствия других аминокислот, образующих белок, являются нейротоксичными. Они проходят через гематоэнцефалический барьер в мозг, и вызывают поражение нервных клеток.

Доктор Руссел Блейлок, нейрохирург, сказал: "Эти вещества стимулируют такие процессы, которые способствуют гибели нейронов, в результате чего возникают повреждения мозга различной степени тяжести". (Доктор Блейлок выпустил книгу под названием: "Экзотоксины: вкус, который убивает"). Доктор Х.Д.Робертц, специалист по диабету и эксперт в области отравлений, вызванных аспартамом, выпустил книгу "Защита от болезни Альцгеймера". Он утверждает, что аспартам играет роль в развитии болезни Альцгеймера. Доктор Х.Д.Робертц утверждает, что "после того как аспартам впервые появился на рынке, среди пациентов с диабетом стали наблюдаться случаи ухудшения памяти, зрения, появления неврологической симптоматики".

Доктора ассоциации Американского Колледжа Врачей признали, что не ведали о таких эффектах аспартама.

Фенилаланин, содержащийся в аспартаме, изменяет порог чувствительности, истощает запасы серотонина, что способствует развитию маниакальной депрессии, припадков паники, злости и насилия. Выявлено 92 симптома, которые возникают при отравлении аспартамом, вплоть до комы и смерти. Большинство из них являются неврологическими, так как аспартам поражает нервную систему. В жарких странах диетические напитки пользуются особенно широким спросом. Служащие и женщины пьют их в течении всего дня. Напомню, что при температуре выше 30°C из аспартама образуется метанол. Не удивительно, что у всех этих людей появлялись симптомы, идентичные тем, которые возникают при отравлении аспартамом.

Доктор Робертц утверждает, что употребление аспартама во время беременности приводит к развитию врожденных дефектов у ребенка.

Доктор Люис Элсас, педиатр и профессор генетики, из университета Эмори, доказал, что фенилаланин скапливается в структурах головного мозга, вызывая умственную отсталость. По лабораторным данным, у животных развивались опухоли мозга, при этом фенилаланин превращался в ДХР, фактор роста опухоли мозга. Когда доктор Эсписто читал лекцию про аспартам, один из врачей в аудитории, нейрохирург, сказал: "Когда мы исследовали удаленную опухоль мозга, то обнаружили в ней высокое содержание аспартама".

Stevia - это не пищевая добавка, которая помогает метаболизироваться сахару, о которой говорят как об идеальной для диабетиков. Если на этикетке написано "БЕЗ САХАРА" - даже не задумывайтесь над этим, в этом продукте есть аспартам.

Сенатор Говард Хеценбаум написал закон, в котором говорилось, насколько опасен аспартам, и могли быть информированы женщины, имеющие детей, беременные. По этому законопроекту планировалось также провести независимое изучение проблем, существующих в обществе (изменения в химической структуре мозга, припадки, неврологические симптомы). Но это начинание было загублено.

Литература:

письма Шрилы Прабхупады;

"Шримад Бхагаватам" А.Ч. Бхактиведанты Свами Прабхупады;

лекции О.Г. Торсунова;
Аштанга Хридаям;
“Первый учебник вайшнава”;
“Шесть Госвами Вриндавана”;
“Чайтанья Чаритамрита”.
Филлис Гобсон “Как сделать сыр, масло, йогурт”.

Как освятить молоко или другую любую пищу.

Налейте немного приготовленного молока в специальную чашечку и поставьте его перед изображением Бога.

Звоня в колокольчик, трижды произнесите молитву своему духовному учителю, прося разрешения помочь ему в служении Божествам:

нама ом вишну-падайа кришна-прештхайа бху-тале
шримате бхактиведанта-свамин ити намине
намас те сарасвати деве гаура-вани-прачарине
нирвишеша-шуньявади-пашчатъя-деша-тарине

"Я в почтении склоняюсь перед духовным учителем, кто очень дорог Господу Кришне, ибо обрел прибежище у Его лотосных стоп".

Произнесите трижды следующую молитву Господу Чайтанье, прося Его о милости:

намо маха-ваданйаа кришна-према-прадайа те
кришнайа кришна-чайтанья-намне гаура-твише намах

"О самое великодушное воплощение! Ты - Сам Кришна, Который появился, как Шри Кришна Чайтанья Махапрабху. Ты принял золотой цвет тела Шримати Радхарани, и Ты широко распространяешь чистую любовь к Кришне. Мы в почтении склоняемся перед Тобой." (Чайтанья-Чаритамрита)

Произнесите трижды следующую молитву, выражая почтение Господу Кришне:

намо брахманйа-девайа го-брахмана-хитайа ча
джагад-дхитайа кришнайа говиндайа намо намах

"Я вновь и вновь в почтении склоняюсь перед Господом Кришной, Которому всегда поклоняются достойные брахманы, и Кто очень дорог им. Он всегда заботится о благе коров, брахманов и всей вселенной, и Он приносит наслаждение коровам, земле и чувствам." (Вишну-Пурана)

В завершение прочитайте Харе Кришна Маха Мантру:

Харе Кришна Харе Кришна
Кришна Кришна Харе Харе
Харе Рама Харе Рама
Рама Рама Харе Харе.

После этого дайте молоку постоять перед изображением несколько минут. Молоко освящено.

Немного о BSE или к чему приводит убийство коров.

В “Шримад Бхагаватам” говорится, что есть 6 личностей, виновных в убийстве животных:

тот, кто дает санкцию;
кто убивает;
кто продает;
кто готовит мясную пищу;
кто ее рекламирует;
кто поедает (Ш.Б. 1.7.37).

Ричард Лэйси - профессор клинической микробиологии Университета в Лидз. Он получил степень в области медицины Кембриджского Университета и звание доктора наук по клинической микробиологии на Медицинском факультете Университета в Бристоле. Помимо публикации свыше 200 статей в научных и медицинских журналах, профессор Лэйси дает много лекций за рубежом и часто выступает по радио и телевидению. Его работа принесла ему ряд премий, включая Премию Здоровья Эвиана по медицине и Премию Каролин Уолкер по науке. Профессор Лэйси является советником в Британском правительстве и широко признается как мировой авторитет по болезни сумасшествия коров.

Что такое BSE и как она появилась?

BSE, более известна как болезнь сумасшествия коров, обозначает бычью губчатую энцефалопатию, заразную и неизлечимую болезнь, которая медленно атакует мозг и нервную систему скота. Губчатая энцефалопатия не является чем-то новым и встречается не только у скота. Скрапи, форма болезни, которую можно обнаружить у овец, была обычным делом в Британии в течение последних 200 лет, и человеческая версия, Куру, вызвала однажды эпидемию в Новой Гвинее. К концу 1994 года, несколько человек в Британии умерли от другой человеческой версии, болезни Крюцфельда Якоба (CJD). BSE является эпидемией для Британского скота в течение последних десяти лет. О первых подтвержденных случаях сообщалось в конце 1986 года, но считается, что первые случаи могли произойти в Гампшире в 1985 году. К началу 1995 года она была обнаружена почти у 150,000 голов скота и более чем половины всех Британских стад.

Точное происхождение BSE неизвестно, но упрощенные заявления, что оно пришло от овец, сейчас опровержены. BSE является неизлечимой болезнью, которая вызывается таинственным "заразным агентом". Этот агент не является вирусом или бактерией - никто не знает, что это такое. Он разрушил самые основные правила биологии. Любое лечение до сих пор лежит на самых пределах понимания современной наукой.

Что она делает?

Период между заражением и проявлением симптомов губчатой энцефалопатии длителен по сравнению с промежутком жизни животного или человека. Например, Куру у людей может длиться 30 лет, пока человек не станет видимо болен. Болезнь проникает в мозг и нервную систему очень медленно, но один раз укоренившись, она быстро вызывает слабоумие и смерть. Никакое лечение не помогает. Аутопсия (вскрытие трупа) показывает, что мозг становится похожим на губку и полон дырок, отсюда и название "губчатая".

Когда скот забивают на пищу, применяется процедура - голова (и некоторые другие части, такие как спинной мозг, селезенка и тимус - "особые потроха") удаляется. Правительство утверждает, что люди не подвергаются риску, когда едят коров, но в пищу идет плоть (содержащая нервную ткань) и кости в итоге превращаются в желатин, который используется во многих продуктах.

Насколько широко распространена болезнь BSE?

К концу 1994 года болезнь была обнаружена у почти 150,000 животных более чем у половины всех стад скота в Британии. Некоторые ученые, включая меня, считают, что единственным способом справиться с проблемой будет уничтожить все стада с зараженным скотом.

Чтобы дать как можно больше молока, коров часто откармливают концентрированной пищей, богатой протеинами, изготовляемой из останков других мертвых животных, которые были сданы на живодерни

или заводы по топленю жира. Коровы дают молоко только когда у них есть теленок. После девяти месяцев беременности, через день или два после рождения, теленка забирают. Через несколько месяцев, все ещё получая молоко, корову искусственно оплодотворяют снова. Коровы переносят примерно три или четыре беременности перед тем, как удои молока начинают снижаться. В итоге их забивают в возрасте шести или семи лет, хотя их естественная продолжительность жизни до 20 лет и более. Большинство частей коровы используются для приготовления гамбургеров, сосисок, пирожков, сырья и корма для домашних животных. До 1989 года использовался также и мозг.

Что делается?

Очень немного. Британское правительство скрывает факты и подтасовывает свидетельства на каждой стадии исследования безумия коров. Ученым экспертам, включая советников самого правительства, было сказано хранить молчание во избежание потерь высокоприбыльной мясной промышленности. В мае 1988г. правительство создало Саузвудский Комитет, чтобы выяснить степень риска заражения BSE как для животных, так и для человека. Невероятно, но в него не вошел ни один специалист по губчатой энцефалопатии, и даже в числе консультантов их не оказалось. Не смотря на то, что они были специалистами в своих областях, ни один из членов Саузвудского Комитета не проводил никаких исследований губчатых заболеваний.

Запрет на кормление

Как часть каннибальской карусели, экономически важная часть мясной индустрии, - то, что все отходы с боен, непригодные для употребления человеком, варятся для производства жира и протеина. Из протеина делают корма для животных.

Не говоря уже об очевидно высоком риске передачи различного рода инфекций, выглядит странным то, что фактически никого не интересовал биологический смысл насильственного превращения травоядных по природе животных в плотоядных, питающихся останками других животных. Это, возможно, было тем, что явилось причиной распространения BSE.

Никто до сих пор не задумывается об истинных причинах современной экологической ситуации в мире. Но ещё не поздно остановить губительное поведение человечества, перейдя с употребления мяса на употребление молока и сыра.

www.Krishna.org.ua
www.Ruzov.ru