

Амарант Запрещённый Петром I-м. Амрита напиток бессмертия

Запрещённый Петром I Амарант был пищей Богов, «отрицающей смерть»



Амарант — Дар Майя.

Амрита - напиток богов, нектар бессмертия, также трава из которой его делали.

Слово АМАРАНТ. Мара - это богиня смерти (у древних русов славян и ариев) , а приставка «А» означает в языке отрицание - например моральный-аморальный и.т.д.

Получается что АМАРАНТ буквально означает отрицающий смерть, или вернее **дарующий бессмертие!!!** Слово **АМРИТА** - получаем то же самое - мрита - это смерть, приставка «а» - отрицание.

Кроме замечательных кулинарных свойств, которыми обладает **Амарантовое масло**, оно содержит целый ряд уникальных веществ, микроэлементов и витаминов, пользу которых для организма трудно переоценить.

Целебные свойства амаранта известны с глубокой древности. Амарантовое масло - известный источник Сквалена.

Сквален - вещество, осуществляющее захват кислорода и насыщение им тканей и органов нашего организма. **Сквален** является мощным противоопухолевым средством, препятствующим разрушительному раковому воздействию на клетку свободных радикалов. Кроме того, **Сквален** легко проникает через кожу внутрь организма, воздействует на весь организм и является мощным **иммуностимулятором**.

Ботаническое название происходит от греческого **Αμάρανθος** или Αμάραντος («**амарантос**»: «а» - не, «марайно» - увядать, «антхос» - цветок = «неувядающий цветок»). Высушенный амарант может сохранять форму в течение 3-4 месяцев, поэтому нередко его сушат на зимнее время. За это в народе амарант прозвали «зимним другом людей».

Среди русских названий самое распространённое — «**щирца**». Встречаются также названия: бархатник, аксамитник, петушиные гребешки, кошачий хвост

Уникальный химический состав амаранта определил безграничность его применения в качестве лечебного средства. Древние славяне и арии использовали амарант **для вскармливания новорожденных детей**, зерна амаранта воины брали с собой в тяжелые походы в качестве источника силы и здоровья. Являясь настоящей аптекой, амарант использовался для лечения в древней Тартарии (стране ариев). В настоящее время амарант с успехом применяется в разных странах при лечении воспалительных процессов мочеполовой системы у женщин и мужчин, геморрое, анемии, авитаминозах, упадке сил, диабете, ожирении, неврозах, различных кожных заболеваниях и ожогах, стоматите, пародонтите, язвенной болезни желудка и двенадцатипёрстной кишки, атеросклероза. Препараты, содержащие масло амаранта, снижают количество холестерина в крови, защищают организм от последствий радиоактивного облучения, способствуют рассасыванию злокачественных опухолей, благодаря сквалену - уникальному веществу, входящему в его состав.

Впервые сквален был обнаружен в **1906** году. Доктор Митцумаро Цуджимото из Японии выделил из печени глубоководной акулы экстракт, который позже был идентифицирован как сквален (от лат. squalus - акула). С биохимической и физиологической точек зрения сквален - биологическое соединение, природный ненасыщенный углеводород. В **1931** году профессор Цюрихского университета (Швейцария), лауреат Нобелевской премии доктор Клаур доказал, что данному соединению не хватает 12-и атомов водорода для достижения стабильного состояния, поэтому данный ненасыщенный углеводород захватывает эти атомы из любого доступного ему источника. А поскольку в организме наиболее распространенным источником кислорода является вода, то сквален с легкостью вступает с нею в реакцию, высвобождая кислород и насыщая им органы и ткани.

Глубоководным акулам сквален необходим, чтобы выжить в условиях жесточайшей гипоксии (низкое содержание кислорода) при плавании на больших глубинах. А людям сквален необходим в качестве антиканцерогенного, антимикробного и фунгицидного средства, так как давно доказано, что именно дефицит кислорода и окислительные повреждения клеток являются главными причинами старения организма, а также возникновения и развития опухолей. Поступая в организм человека, **сквален омолаживает клетки, а также**

Амарант Запрещённый Петром I-м. Амрита нап...

by Voin-Sveta-Moderator -

<http://blog.voinsveta.ru/amarant-zapreshhyonnyiy-petrom-i-m-amrita-napitok-bessmertiya/>

сдерживает рост и распространение злокачественных образований. Кроме этого, сквален способен повышать силы иммунной системы организма в несколько раз, обеспечивая тем самым его устойчивость к различным заболеваниям.

До недавних пор сквален добывали исключительно из печени глубоководной акулы, что делало его одним из самых высокодефицитных и дорогостоящих продуктов. Но проблема была не только в его дороговизне, а еще и в том, что в печени акулы сквалена не так уж много – всего 1-1,5%.



Уникальные противоопухолевые свойства сквалена и столь большие сложности его получения заставили ученых активизировать поиски по обнаружению альтернативных источников этого вещества. Современные исследования обнаружили присутствие сквалена в малых дозах, в оливковом масле, в масле из зародышей пшеницы, в рисовых отрубях, в дрожжах. Но в процессе тех же исследований выяснилось, что **наиболее высокое содержание сквалена в масле из зерен амаранта.**

Амарант Запрещённый Петром I-м. Амрита нап...

by Voin-Sveta-Moderator -

<http://blog.voinsveta.ru/amarant-zapreshhyonnyiy-petrom-i-m-amrita-napitok-bessmertiya/>



Зерна Амаранта

Порадуйте ваших Друзей интересной информацией
НАЖМИТЕ одну из кнопок, чтобы поделиться..
СПАСИБО ДОБРЫЙ ЧЕЛОВЕК!



```
window.fbAsyncInit = function () { FB.init({ status:true, // check login status cookie:true, // enable cookies to allow the server to access the session xfbml:true // parse XFBML });  
  FB.Event.subscribe('edge.create', function(response) { share_ok(); } ); }; // Load the SDK  
  Asynchronously (function (d) { var js, id = 'facebook-jssdk', ref =  
    d.getElementsByTagName('script')[0]; if (d.getElementById(id)) { return; } js =  
    d.createElement('script'); js.id = id; js.async = true; js.src = '//connect.facebook.net/ru_RU/all.js';  
    ref.parentNode.insertBefore(js, ref); }(document));
```

[ÐùÑ€Ð°Ð²Ð Ñ.Ñ.Ñè](#)

[Нравится](#)

```
ТВИТНУТЬ !function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(!d.getElementById(id)){js=  
d.createElement(s);js.id=id;js.src="//platform.twitter.com/widgets.js";fjs.parentNode.insertBefore(js,  
fjs);}(document,"script","twitter-wjs");
```

```
(function() { var po = document.createElement('script'); po.type = 'text/javascript'; po.async =  
true; po.src = 'https://apis.google.com/js/plusone.js'; var s =
```

```
document.getElementsByTagName('script')[0].parentNode.insertBefore(po, s); }());
```

```
if (VK && VK.Observer && VK.Observer.subscribe) { VK.Observer.subscribe('widgets.like.liked',  
function() { share_ok(); }); VK.Observer.subscribe('widgets.like.liked', function() { share_ok(); }); }
```

Оказалось, что амарантовое масло содержит 8-10% сквалена! Это больше в несколько раз, чем в печени глубоководной акулы!.

В ходе биохимических исследований сквалена было обнаружено множество других его интересных свойств. Так, оказалось, что сквален является производным витамина А и при синтезе холестерина превращается в его биохимический аналог 7-дегидрохолестерин, который при солнечном свете становится витамином Д, обеспечивая тем самым радиопротекторные свойства. Помимо этого, витамин А значительно лучше всасывается, когда он растворен в сквалене.

Затем **сквален обнаружился в сальных железах человека и вызвал целую революцию в косметологии**. Ведь являясь естественным компонентом человеческой кожи (до 12-14%), он способен легко всасываться и проникать внутрь организма, ускоряя при этом проникновение растворенных в косметическом средстве веществ. Кроме этого оказалось, что сквален в составе амарантового масла, обладает уникальными ранозаживляющими свойствами, легко справляется с большинством кожных заболеваний, включая экземы, псориазы, трофические язвы и ожоги. Если смазать амарантовым маслом участок кожи, под которым находится опухоль, дозу облучения можно заметно увеличить без риска получить радиационный ожог. Употребление амарантового масла до и после радиационной терапии заметно ускоряет восстановление организма пациентов, так как попадая внутрь организма, сквален активизирует еще и регенеративные процессы тканей внутренних органов.

Целебные свойства амаранта известны с глубокой древности. В древней славянской медицине амарант использовался как средство против старения. Его знали и древние народы Центральной Америки – инки и ацтеки. У древних этрусков и эллинов он был **символом бессмертия**. Действительно, **соцветия амаранта никогда не увядают**.

Название амаранта у старинных крестьян майя, ацтеков и американских индейцев – Ки-ак, Бледо, Хуатли. Индийское название амаранта – **рамадана** (дарованный Богом). Амарант есть наглядное подтверждение истины : новое – это хорошо забытое старое. Растение, которое восемь тысячелетий тому кормило население американского континента, сегодня становится перед нами в виде незнакомца.

К нам дошли некоторые факты об экономическом значении амаранта для последней империи ацтеков, которой правил Монтесума в начале 16 века нашей эры. **Император Монтесума получал в виде налога 9 тысяч тонн амаранта**. Амарант стал неотъемлемой частью многих ритуальных акций, в которых использовали краску изготовленную из него. Очевидно это стало причиной того, что инквизиция объявила растение чертовским зельем, в результате испанские конкистадоры буквально выжигали посевы хуатли, уничтожали семена, наказывали смертью непослушных. В результате чего амарант исчез в Центральной Америке.

Европейская цивилизация топтала чужую, неизвестную ей культуру, часто значительно более высокую по интеллекту. Никакие страхи перед завоевателями не могли заставить индейские племена отказаться от выращивания хуатли. В особенности в тяжело доступных горных селениях. И дело даже не в язычных ритуалах. Хлебцы из маиса (кукурузы) подавляли голод, но вызвали кишечные воспаления и боль. Добавка в тесто хуатли лишала

крестьян страданий.

Неудивительно, что Мексика, США, страны Центральной и Южной Америки стали культивировать у себя амарант на значительных площадях.

Продовольственная комиссия при ООН за пищевые и целебные свойства признала амарант культурой XXI века.

Если амарант действительно обладает теми прекрасными свойствами, как мы здесь писали, почему же россияне не только не выращивали его, но даже, как прави-ло, не слышали о нем?

Беспощадный поход испанцев-колонизаторов против «варварского растения» аборигенов-индейцев оказался на редкость успешен – амарант забыли на века. Его безуспешно пробовали возродить до II Мировой войны. У нас, в «коммунистическом раю», работой этой занимался акад. Н. И. ВАВИЛОВ. Однако на Руси прекрасная идея и самая информация о ней упокоились в безвестной братской могиле вместе с её гениальным носителем. Почти забыт был амарант и у себя на родине.

Помог случай. Мичиганский университет, занимавшийся помощью слаборазвитым странам, предложил в 1973 году мистеру Роберту РОДЭЙЛУ, издателю, владельцу «RODALE PRESS» опубликовать сведения о полудиких перспективных растениях.

Роберта РОДЭЙЛА так захватила идея пропаганды и выращивания амаранта, что он создал специальный амарантовый центр – стал настоящим подвижником, которого знали и любили во многих странах. В Китае его памяти посвящена прекрасная книга, рассказывающая, разумеется, об амаранте.

Теперь удивительный **дар древних индейцев** широко известен в мире.

В СССР «привел амарант в известность» один из авторов книги – профессор Санкт-Петербургского университета Исхан Магомедович МАГОМЕДОВ. Он – первый отечественный исследователь, занявшийся возделыванием амаранта в СССР, в частности в Киргизии.

Судьбы людей, связанных с амарантом, и трагичны и сложны. Р. РОДЭЙЛ **погиб в странной авткатастрофе в России (в Москве по дороге в аэропорт)**, возвращаясь из Китая, где он пропагандировал свою любимую культуру.

И. МАГОМЕДОВ пережил немало оскорблений и унижений.

В СССР работы, связанные с амарантом, с первых шагов, с одной стороны, встретили жесткое противодействие чиновников, с другой – сразу появились «прилипалы», стремящиеся любой ценой присвоить себе лавры первооткрывателей. Потом грянула перестройка. Рухнуло сельское хозяйство России.

Вот поэтому-то россияне ничего не знают об амаранте.

А тут еще приключилась неприятность: по радио и из газет люди нередко узнавали, что «амарант – канцероген». ДА это верно, НО! только синтетический пищевой краситель «Амарант» – действительно, действительно канцероген и он никакого отношения не имеет к амаранту — растению!

Хорошо и вкусно делать хлеб и добавлять в супы, особенно в грибной — пальчики оближешь, насыщаешься с маленькой тарелочки так как он очень сытный, но при этом **не поправляешься с него**, а наоборот появляется чувство легкости в организме.

Это растение – **пища влюблённых**. Его употребление существенно повышает мужские потенции, хранит красоту и привлека-тельность женщин

Но это культурное растение, завезенное из Америки случайно с семенами других растений

Амарант Запрещённый Петром I-м. Амрита нап...

by Voin-Sveta-Moderator -

<http://blog.voinsveta.ru/amarant-zapreshhyonnyiy-petrom-i-m-amrita-napitok-bessmertiya/>

еще в 30-х годах нашего столетия. **Семена амаранта мелкие, как мак**, а высота растения свыше 2 м. А если он растет одиноко, то одно растение занимает площадь почти 1 м. Разве же это не чудо, что из мелкого зернышка за 3,5 месяца вырастает такой роскошный, с гирляндой драгоценных семян, красноватый или золотистый гигант! Урожайность амаранта фантастическая — на плодородных землях — до 2 тыс. цент. высококачественной зеленой массы и до 50 цент. семян с гектара.

Амарант засухо- и морозостойкий при наличии высокого агрофона не требует подкормки, а животные поедают его полностью. Он — **рекордсмен по содержанию белка**. Недаром зелень амаранта приравнивают к самым калорийным продуктам моря — мясу кальмаров, т.к., кроме белка, самой ценной для человеческого организма аминокислоты — **лизина** в нем в 2,5 раза больше, чем в пшенице, и в 3,5 раза больше, чем в кукурузе и в других высоколизиновых злаках.

Амарант — замечательный корм для домашних животных и птицы. Если скармливать его зеленую массу (до 25 % от других кормов), поросята растут в 2,5, а кролики, нутрии и цыплята — в 2-3 раза быстрее, у коров и коз значительно повышаются надои и жирность молока. Зеленую массу амаранта скармливают свиньям с небольшим количеством дерти, и животные быстро растут, набирая за 4 месяца до 60 кг живой массы.

Многие страны, такие как **Индия, Китай, Непал**, ряд государств Африки именно благодаря возделыванию амаранта преодолели голод. Только Китай в 90-х годах прошлого столетия засеивал им 100 тыс. га.

Большое количество витамина С и каротина делает корм из амаранта особенно ценным и хорошо сказывается на животных и птицах, благодаря чему они не болеют.

Амарант хорошо силосуется, но лучше это делать в смеси с кукурузой, сорго. Поскольку в зеленой массе кукурузы много сахаров, а в зеленой массе амаранта много протеина, силос из них значительно питательней, чем из самого амаранта.

Но амарант — это еще и замечательный продукт. Его используют в первых и вторых блюдах, засушивают, **солят и квасят как капусту, маринуют на зиму**, готовят прохладительные напитки, которые стоят дороже пепси и кока-колы.

Амарантовое масло имеет самую высокую цену среди растительных масел и животных жиров, по всем показателям превосходит облепиховое масло в 2 раза и применяется во время комплексного лечения лучевой болезни, а проросшие семена по своему составу подобны материнскому молоку.

Ученые установили, что амарант имеет и эффективные лечебные свойства. Учёные объясняют это тем, что семенам амаранта присущи **особенно сильные биополя**, которые и обуславливают его чудодейственные лечебные свойства.

Или такой факт. Рахитные цыплята после двухдневного кормления амарантовыми остатками из семян (полова) сразу же выздоравливали. У всех владельцев кроликов по соседству был падеж зверьков — и взрослых, и молодняка. А у тех, кто использовал как корм амарант, ни одного.

Амарант — особенно эффективен для успешного ведения пчеловодства.

Кладовая белка, агро-культура сегодняшнего и будущего — так биологи мира называют это растение. Эксперты Продовольственной комиссии ООН признали его культурой, которая поможет обеспечить возрастающее население нашей планеты высококачественным белком.

Порадуйте ваших Друзей интересной информацией
НАЖМИТЕ одну из кнопок, чтобы поделиться..

СПАСИБО ДОБРЫЙ ЧЕЛОВЕК!



```
window.fbAsyncInit = function () { FB.init({ status:true, // check login status cookie:true, // enable cookies to allow the server to access the session xfbml:true // parse XFBML }); FB.Event.subscribe('edge.create', function(response) { share_ok(); } ); // Load the SDK Asynchronously (function (d) { var js, id = 'facebook-jssdk', ref = d.getElementsByTagName('script')[0]; if (d.getElementById(id)) { return; } js = d.createElement('script'); js.id = id; js.async = true; js.src = '//connect.facebook.net/ru_RU/all.js'; ref.parentNode.insertBefore(js, ref); })(document);
```

[ДуїЃЄЃ°Ѓ²Ѓ.Ѓ.ЃЃЃè](#)

[Нравится](#)

[ТВИТНУТЬ](#) !function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(!d.getElementById(id)){js=d.createElement(s);js.id=id;js.src="//platform.twitter.com/widgets.js";fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,"script","twitter-wjs");

```
(function() { var po = document.createElement('script'); po.type = 'text/javascript'; po.async = true; po.src = 'https://apis.google.com/js/plusone.js'; var s = document.getElementsByTagName('script')[0]; s.parentNode.insertBefore(po, s); })();
```

```
if (VK && VK.Observer && VK.Observer.subscribe) { VK.Observer.subscribe('widgets.like.liked', function() { share_ok(); }); VK.Observer.subscribe('widgets.like.liked', function() { share_ok(); }); }
```

Блог ВОИНА СВЕТА