

ТИБЕТСКИЙ ГРИБ

**Лечение аллергии,
восстановление
микрофлоры кишечника**



Татьяна МИТРОФАНОВА



**КЛАДОВЫЕ
ПРИРОДЫ**

Татьяна А. Митрофанова
Тибетский гриб. Лечение
аллергии, восстановление
микробиоты кишечника
Серия «Кладовые природы»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68971653

*Тибетский гриб. Лечение аллергии, восстановление микробиоты
кишечника: ИГ «Весь»; Санкт-Петербург; 2005
ISBN 978-5-9573-3710-2*

Аннотация

Настой тибетского гриба – источник 250 биологически активных веществ, 25 витаминов и молочной кислоты – эффективно борется с аллергией и восстанавливает микробиоту желудочно-кишечного тракта.

Грибной «кефир» нейтрализует вредные бактерии, инфекции и действует, как антибиотик при дизентерии, энтероколите, дисбактериозе. Он очищает организм от токсинов и шлаков, смягчает действие сильных лекарств и предупреждает медикаментозную и пищевую аллергию. Целебный настой незаменим в детском питании, т. к. обладает высокой питательной ценностью и снижает риск аллергической реакции на различные возбудители.

В этой книге вы найдете советы и рекомендации по применению тибетского гриба и его выращиванию. Опыт исцелившихся людей подскажет, как следует лечиться целебным «кефиром» в случае того или иного заболевания.

Для широкого круга читателей.

Содержание

Вступление	8
Глава 1	12
Версии, предположения...	13
История изучения	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

**Татьяна Андреевна
Митрофанова
Тибетский гриб. Лечение
аллергии, восстанов-ление
микрофлоры кишечника**

© Митрофанова Т. А., 2005

© Лисовский П. П., 2005

© ОАО «Издательская группа „Весь“», 2005

Дорогой читатель!



Искренне признателен, что Вы взяли в руки книгу нашего издательства.

Наш замечательный коллектив с большим вниманием выбирает и готовит рукописи. Они вдохновляют человека на

заботливое отношение к своей жизни, жизни близких и нашей любимой Родины. Наша духовная культура берёт начало в глубине тысячелетий. Её основа – свобода, любовь и сострадание. Суровые климатические условия и большие пространства России рождают смелых людей с чуткой душой – это идеал русского человека. Будем рады, если наши книги помогут Вам стать таким человеком и укрепят Ваши добродетели.

Мы верим, что духовное стремление является прочным основанием для полноценной жизни и способно проявиться в любой области человеческой деятельности. Это может быть семья и воспитание детей, наука и культура, искусство и религиозная деятельность, предпринимательство и государственное управление. Возрождайте свет души в себе, поддерживайте его в других. Именно это усилие создаёт новые возможности, вдохновляет нас на заботу о ближних, способствуют росту как личного, так и общественного благополучия.

Искренне Ваш,

Владелец Издательской группы «Весь»

Пётр Лисовский

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing initial 'P' followed by a series of connected loops and a final horizontal stroke with a small flourish at the end.

Вступление

В этой книге речь пойдет об уникальном микроорганизме, обладающем лекарственными свойствами. Традиционно его называют грибом, но таковым в действительности он не является. История его происхождения до сих пор до конца не выяснена: его именуют и тибетским грибом, и грибом индийских йогов, но предполагают, что родиной его мог быть и Кавказ. Целебные свойства этого микроорганизма использовались на протяжении веков во многих странах, но до сих пор толком не изучены...

В настоящее время газеты и интернет-ресурсы медицинской тематики пестрят объявлениями: «помогите найти тибетский молочный гриб!», «продам молочный гриб вместе с инструкциями». Но вот информации об этом живом лекарстве не так уж много.

Так что же такое тибетский молочный гриб?

Известность к тибетскому молочному грибу в нашей стране пришла в середине 80-х годов XX века. Тогда на многих кухнях можно было увидеть трехлитровые банки с плавающим студенистым образованием или же чем-то напоминающим творог. Да, именно тогда многие наши соотечественники впервые узнали, что такое чайный гриб, индийский морской рис и тибетский молочный гриб. Их называют очищающими грибами или «живыми лекарствами» и относят к од-

ному биологическому виду – зооглеям. Но если *чайный гриб* известен практически каждому (наверняка, вы пробовали этот напоминающий квас напиток), то *индийский рис* и *тибетский гриб* встречаются гораздо реже. Между тем чайный гриб далеко не так полезен, как индийский рис или молочный гриб. Существуют неопровержимые факты, что последние успешно излечивают более сотни (!) заболеваний.

В настоящее время интерес к очищающим грибам вспыхнул с новой силой. На прилавках книжных магазинов вы без труда найдете литературу, посвященную чайному грибу и индийскому рису. В частности, в издательстве «Весь» были выпущены следующие книги:

Казаринова А. Чайный гриб. 2005 г.;

Полевая М. А. Индийский рис. 2005 г.

И при этом в нашей стране до сих пор не вышло книги, посвященной собственно тибетскому молочному грибу. Некоторую информацию о нем вы можете найти в издании (также выпущенном в издательстве «Весь»), посвященном сразу трем видам зооглеи:

Филиппова И. А. Грибы которые лечат. 2001 г.

В процессе написания этой книги я столкнулась с элементарным недостатком информации: собранный материал содержал больше вопросов, нежели ответов на них. Но, думаю, в ходе работы мне удалось на них ответить.

Прежде чем непосредственно перейти к рассказу о целебных свойствах главного героя этой книги – тибетского мо-

лочного гриба – стоит сказать несколько слов о том, что он собой представляет и к какому биологическому виду относится. Для этого придется не только вспомнить другие «живые лекарства» (чайный гриб и индийский рис), но и заглянуть в позапрошлый век, когда зооглеи проникли в Европу, озадачив многих ученых...

С начала XIX века очищающие грибы успешно применялись для лечения по всей Европе. Но только спустя десятилетия они по-настоящему заинтересовали ученых. По существу, как я уже говорила, очищающие грибы грибами вовсе не являются. Это – зооглеи, имеющие вид слизистой пленки, подобной той, что образуется при брожении на пиве, вине, уксусе. Данные микроорганизмы используют *чай* (чайный гриб), *воду и сухофрукты* (индийский рис), *молоко* (тибетский молочный гриб) как питательную среду.

Молочный гриб без труда можно вырастить в трехлитровой банке на вашей кухне. Он питается любым молоком – от коровьего до козьего и лошадиного. При этом гриб непрерывно растет – хватит для лечения и оздоровления не только вас и вашей семьи, но, со временем, и всех ваших знакомых.

Гриб индийских йогов с успехом излечивает более сотни заболеваний, нормализует работу всех систем организма, защищает от ежегодных эпидемий гриппа, улучшает обмен веществ и укрепляет иммунитет.

Благодаря систематическому приему грибного кефира вы не только избавитесь от многих распространенных заболева-

ний, но всегда будете иметь под рукой отличное косметическое средство естественного происхождения. Не стоит забывать и о том, что настой тибетского молочного гриба очень приятен на вкус.

Как практикующий врач-натуротерапевт с многолетним опытом скажу еще кое-что. Все мы знаем, что, к сожалению, современные фармацевтические препараты зачастую наносят организму существенный вред. С помощью антибиотиков мы излечиваем, скажем, пиелонефрит, но получаем дисбактериоз. А я не устану повторять, что одна из важнейших систем организма – это пищеварительная. Стоит только произойти какому-нибудь сбою в работе желудочно-кишечного тракта – и постепенно начинают страдать все органы и системы человеческого организма.

Тибетский молочный гриб не только нормализует работу пищеварительной системы (хотя это, как вы наверняка слышали, его основное лечебное свойство). Грибной кефир незаменим в процессе восстановления организма после приема антибиотиков, с успехом излечивает гипертонию, атеросклероз, ожирение и многие другие (до 100!) заболевания.

А теперь – поговорим обо всем подробнее.

Глава 1

Легенды и факты

Традиционно книги о каком-либо целебном растении или микроорганизме начинаются с главы «История происхождения». Поначалу и я хотела последовать традиции, но неожиданно обнаружила одну проблему. Честно говоря, все, что можно сказать о происхождении тибетского молочного гриба, документально не подтверждено. Все дело в том, что официальная медицина заинтересовалась лечебными свойствами гриба индийских йогов (как порой называют тибетский молочный гриб) сравнительно недавно. А весь собранный материал относится к временам таким далеким, что проверить их нет никакой возможности. Поэтому мне остается только пересказать вам несколько легенд, повествующих о происхождении и открытии тибетского молочного гриба. Думаю, в каждой легенде есть доля правды. Поэтому – несколько слов о древнем Тибете, Кавказе и Европе позапрошлого века...

Версии, предположения...

По одной из версий открытие молочного гриба произошло много веков назад в одном из буддийских монастырей Тибета. Монахи заметили, что в разных глиняных емкостях молоко сквашивается по-разному. В тех, что были вымыты в проточной воде из горных речек, простокваша получалась одного качества, а в других сосудах, вымытых в горных прудах и озерах, — образовывался несколько другой кисломолочный продукт, очень приятный на вкус. Кроме того, в нем обнаруживали еще гроздь-подобные белковые соединения (которые мы сейчас называем тибетским молочным грибом).

Такая «странная» простокваша, как заметили монахи, благотворно влияла на работу человеческого организма. В первую очередь — на работу пищеварительной системы. В Тибете монахи именовали этот кисломолочный напиток эликсиром молодости, поскольку люди, систематически употребляющие его, всегда были в отличной форме и старели медленнее тех, кто никогда не слышал о молочном грибе.

Существует еще одна версия происхождения молочного гриба. Согласно ей, целебный кефир — это божественный дар, посланный мусульманам Северного Кавказа. Способ приготовления чудесного напитка передавался из поколения в поколение и хранился в тайне от чужеземцев. Целебные свойства этого необычного кефира во все времена цени-

лись жителями Кавказа. Они свято верили в то, что молочным грибом их одарил пророк Мухаммед, и называли молочный гриб не иначе, как «зерно пророка Мухаммеда», а напиток кефирного гриба – «напиток пророка»... Разумеется, тайна, считающаяся священной, храниться будет гораздо усерднее!

Откуда бы ни произошел тибетский молочный гриб, в Европе он появился сравнительно недавно – в XIX веке.

История о том, что молочный гриб был привезен из Индии польским профессором, излечившим с его помощью не то болезнь печени, не то рак желудка, к сожалению, истине не соответствует. Между тем, это – единственное свидетельство появления гриба индийских йогов в Европе, содержащее упоминание о конкретном лице (пусть он и назван неким «польским профессором»). Думаю, что на самом деле, как это обычно и бывает, молочный гриб был завезен в Европу и Россию одновременно несколькими людьми (возможно, путешественниками). Потом он очень быстро обрел популярность, поскольку сомневаться в его полезных свойствах не приходилось.

В середине XIX века молочный гриб стал весьма популярным в России. Как все мы, думаю, помним, русские аристократы ездили лечиться на отечественные курорты – в частности, в Кисловодск. Именно в этом городе знахарка Антонина Мироновна лечила всех желающих (за определенную – и немалую – мзду, разумеется) от туберкулеза настоем мо-

лочного гриба. Потомок знаменитого боярского рода Ромодановских – Никита Павлович, князь Гончаров-Вышневу, даже писал об этом, более чем успешном, лечении: *«Столичные врачи были удивлены, когда я вернулся после двух лет лечения домой, так как чахотка съедала людей много быстрее. Оно же лечение не только повлияло на остановление болезни, но и на прекращение изнуряющего кашля, съедающего мои внутренности. Я не рискнул вновь поступить на службу моему государю и просил об отставке, с тем чтобы закрепить полученное лечение в имени собственном близ Тулы. И вот уже пять лет, как у меня нет никаких признаков страшной болезни. Это же лечение я посоветовал и племяннице княгине Дашиковой, которая воспользовалась моим советом и тоже получила немалое облегчение».*

Кроме ежедневного приема голубоватой простокваши натощак (которую, кстати, знахарка делала на молоке молодых кобылиц), аристократы принимали и целебные минеральные ванны. Такое комплексное лечение, как оказалось, творило чудеса.

В XIX веке лечение молочным грибом очень быстро обрело известность и признание в медицинских кругах. Кефирным настоем начали лечить в различных лечебницах под руководством дипломированных специалистов. Так, в России врачи применяли тибетский молочный гриб для лечения рахита, болезней легких, гинекологических заболеваний, анемии, водянки и, разумеется, болезней пищеварительной си-

стемы. Лауреат Нобелевской премии Илья Мечников считал, что молочнокислые бактерии подавляют нежелательный гнилостный процесс, происходящий в кишечнике, и этим обратил внимание исследователей на одно из важнейших свойств тибетского молочного гриба.

В Европе грибом индийских йогов лечили преимущественно заболевания желудочно-кишечного тракта (как это происходит и сейчас) – гастрит, язву, воспаление кишечника. Что немаловажно, при лечении кефирным грибом не было отмечено никаких побочных эффектов. Более того – при регулярном употреблении молочного гриба человек становится гораздо здоровее. Недаром же тибетский молочный гриб называют (по-прежнему!) эликсиром молодости!

Как я уже говорила, официальная медицина пристальное внимание на это живое лекарство обратила достаточно поздно. К сожалению, исследований проводилось очень мало, но имеющиеся данные биохимических исследований удивительны. Оказывается, настой тибетского молочного гриба (грибной кефир) содержит массу полезных веществ и не имеет аналогов среди современных кисломолочных продуктов. Но еще до признания официальной медициной этого целебного гриба он активно использовался для оздоровления организма в некоторых регионах. Так, латыши (как известно – искусные молочники) лечились кефирным настоем на протяжении нескольких столетий. Известен гриб индийских йогов был и в Новгородской области.

А в качестве официально прописываемого лекарства тибетский гриб чаще всего используют в Болгарии. В этой стране он пользуется особой любовью, причем, уже достаточно давно.

История изучения

Итак, во второй половине XIX века тибетский молочный гриб (а также и другие зооглеи: чайный гриб и индийский морской рис) получили достаточно широкое распространение как в Европе, так и в России. Но систематические исследования этих микроорганизмов стали проводиться куда позже.

В 1886 году в зарубежных газетах появляется множество статей о целебных грибах. Тогда же ученые Линднер и Браун приходят к выводу, что эти живые лекарства были ошибочно названы грибами. Установив, что все эти так называемые грибы (чайный, молочный и индийский рис) объединяет один компонент – уксуснокислые бактерии – грибы переименовывают в зооглеи. Но, разумеется, название уже прижилось – поэтому сейчас их называют как зооглеями, так и грибами (даже в узкоспециальной литературе).

Свойства у описываемых зооглей различны, как различны и показания к применению. Об этом писал В. Геннеберг в 1929 году после проведенных исследований.

В нашей стране исследованием зооглей занималась биолог А. А. Бачинская, а затем В. И. Буканова. Обе они еще больше всех запутали, приняв за аксиому, что чайный гриб, индийский морской рис и тибетский молочный гриб – суть одна и та же культура, различающаяся только внешним видом и

продуктами питания. Довольно-таки долго это заблуждение господствовало в научных кругах: считалось, что индийский рис и молочный гриб – лишь подвиды чайного гриба.

Позже польский химик Юзеф Болшич на основе своих исследований сделал вывод, что все три зооглеи – совершенно разные культуры, имеющие различное строение, свойства и особенности. Кроме того, он доказал, что индийский рис и тибетский молочный гриб куда полезнее, нежели чайный гриб.

Болшич был убежден, что все три культуры имеют неестественное происхождение, а именно, были искусственно культивированы на Тибете тысячелетия назад и с тех пор бережно передаются из рук в руки, сохраняя свои полезные свойства.

Собственно тибетский молочный гриб заинтересовал ученых только в начале XX века. Так, выдающийся русский врач-травник П. А. Бадмаев утверждал, что настой молочного гриба излечивает гипертонию, сахарный диабет, аллергические заболевания.

Выдающийся врач-практик Н. Н. Крупенин проводил исследования, доказывающие, что грибной кефир – эффективное средство при атеросклерозе и гипертонии. Он установил, что систематическое употребление настоя гриба индийских йогов снижает артериальное давление у 83 % пациентов.

В 1934–1936 годах в смоленском медицинском институте и подведомственной ему клинике проводились исследо-

вания эффективности лечения тибетским молочным грибом больных сахарным диабетом. Опытным путем было выявлено, что уровень сахара в крови существенно снижается уже на третий день применения грибного кефира как у инсулин-зависимых, так и у инсулиннезависимых больных.

Самые серьезные исследования тибетского молочного гриба (его биологических особенностей, физико-химических свойств, химического состава настоя, устойчивости к нему бактерий, механизма его действия на другие микроорганизмы) проводились в 1953–1957 годах в Ленинграде на базе Первого медицинского института учеными П. А. Вахрушевым и М. Н. Семеновой. Были изучены фармакологические свойства настоя тибетского молочного гриба, а также возможности практического применения грибного кефира. В частности, настой тибетского молочного гриба использовался для излечения хронического энтероколита (возникшего на почве декомпенсированного хронического анацидного гастрита) и бактериальной дизентерии.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.