

Пища Богов.

Коктейль «Пища Богов» помогает Вам сохранить здоровье, получить удовольствие от физической нагрузки, независимо от возраста, жить активной жизнью, т.е. пребывать в состоянии «куража» в понимании наших предков.

Почему у современных людей так много проблем со здоровьем? Безусловно, экология, стрессы, темп жизни этому способствуют, но определяющим фактом является сложившееся в результате прогресса цивилизации неправильное питание, а именно:

1. Избыток углеводов.

Современный человек употребляет огромное количество легко усваиваемых углеводов, недополучая при этом пищевые волокна. Эта потребность возникла из постепенно развивающегося влечения человека доставить себе после еды приятное состояние;

2. **Дефицит усваиваемых белков** (Основная масса белков, поступивших с пищей, не усваивается, а превращается организмом в токсины);

3. **Вредные жиры** (гидрогенизированные и изомеризованные), обладающие канцерогенными свойствами;

4. **Дефицит биологически активных веществ**, таких как витамины и подобные им.

Коктейль «Пища Богов» - это еда, в которой каждая составляющая усваивается в соответствующем отделе кишечника:

1. Белки полностью усваиваются в тонком кишечнике.

2. Функциональные углеводы очень умеренно насыщают организм глюкозой в тонком кишечнике, а их основная часть, продвигаясь в толстый кишечник, препятствует процессам брожения и создает условия здорового функционирования этого жизненно важного органа.

3. Специальные натуральные жиры, основу которых составляют среднецепочечные жирные кислоты и лецитин, не откладываются в жирной ткани после усвоения их, а немедленно выступают в метаболизм, обеспечивая большинство тканей организма адекватным количеством химической энергии.

4. дефицит биологически-активных веществ, таких как витамины и подобные им.

Коктейль «Пища Богов» представляет собой « работу над ошибками». Работу над ошибками, накопившимися в результате прогресса цивилизации.

Активные вещества. Это полный спектр аминокислот, которые находятся в свободном состоянии и являются не только готовым строительным материалом, но и обладают разнообразным по действию регуляторным и активирующим потенциалом. Т.е. активируют дремлющие физиологические процессы, обеспечивающие пищеварение в тонком кишечнике, влияют на состояние центральной нервной системы, в том числе на ту её часть, которая регулирует настроение.

Перед разработчиком коктейля «Пища Богов» стояло четыре задачи:

1. **Накормить.** Это готовая к употреблению ЕДА, которая легко и полностью усваивается в тонком кишечнике. Из современной пищи в тонком кишечнике усваивается лишь очень малая часть необходимых организму для метаболизма компонентов, а основная их часть « проваливается» в толстый кишечник и становится избыточным кормом для гнилостной и бродильной флоры. В результате, человек для нужд собственного организма недополучает питательных веществ, а для вредных бактерий кишечника создает избыточное питание и они размножаются в неимоверном количестве.

2. **Удовлетворить.** Современный человек находит удовлетворение в пище. Легко усваиваемые углеводы дают быстрое удовлетворение. Когда поел – хорошо. Правда потом будет плохо. Но ведь это потом. Как избежать «потом – плохо»? Воспользоваться правильным питанием. Коктейль даёт явный эйфоризирующий эффект после еды. Но этот эйфоризирующий эффект – стимуляторного типа (повышенная работоспособность, активность), а люди привыкли испытывать после современной еды негу.

Вспомним средневековую Англию. Её население питалось в основном красной рыбой (как мы хлебом) – это была дешёвая и легко доступная пища (реки кишели лососем). Под влиянием такой пищи у них в характере развивалось желание получать удовлетворение от работы, а лень была для них подозрительна, и к людям ленивым относились с недоверием и непониманием.

В средневековой Англии люди получали удовольствие от ратного и физического труда, т.е. от всего, что дает стимулирующий эффект и не любили отдыхать, т.к. отдых этот стимулирующий эффект отбирает. Негу мало знали и плохо различали.

А землепашцы, которые питались кашами, хлебом, картофелем были тяжелы на подъём, склонны к употреблению спиртного и руководствовались пословицей «работа не волк – в лес не убежит». В средние века потребность англичанина в активной деятельности определялась одним словом – кураж. Обращаясь к Богу с молитвой, средневековый англичанин просил: «Господи, дай мне просветление принять то, что я не в силах изменить. **Кураж** для того, чтобы изменить то, что я могу. И мудрость отличить одно от другого».

Кураж сейчас воспринимается как издевательство, ведь человек в состоянии лени не хочет, чтобы кто-то, пребывающий в состоянии куража, вывел его из неги.

Кураж – это чисто биохимический механизм регулирования состояния стимуляторной удовлетворённости. Регуляция биохимических процессов поддержания удовлетворённости у человека происходит так: возрастание стимуляторной составляющей удовлетворённости резко уменьшает состояние неги и наоборот, незначительное возрастание неги моментально убирает приятное стимуляторное удовлетворение (кураж). Вспомним, как трудно уложить детей, когда они разыгрались (кураж). Трудно переключить человека, увлечённого работой (кураж).

На заре средневековья народы, населяющие Алтай и Монголию, ценили состояние куража. Это были люди действия. Эта потребность в активной деятельности была обусловлена тем, что питались они исключительно мясом, которое не подвергалось термообработке, и после еды возбуждало кураж.

Этнографы отмечают разницу в послеобеденном поведении народностей, ведущих кочевой образ жизни от земледельцев. Первые сразу после еды разогревают полученный от приёма пищи восторг состязаниями и плясками (а римляне в период упадка требовали от правителей «хлеба и зрелищ», т.е. неги и пассивного созерцания, которое стимулирует ощущение неги). То же делает современный человек, сладко поев и располагаясь перед телевизором.

Коктейль «Пища Богов» не только даёт удовлетворение, но и переориентирует человека на получение удовлетворения стимуляторного типа.

1. Вылечить:

- от ожирения;
- от воспалительных и аллергических заболеваний желудочно-кишечного тракта, таких как: неспецифический язвенный колит (результат достигается за счёт способности «Пищи Богов» восстанавливать мукоидный слой толстого кишечника);
- панкреатит, холецистит.

4. Восстановить здоровье послеоперационных больных, которым необходимо большое количество «строительного материала» для быстрого восстановления тканей и активизации процессов регенерации (заживление ран). Особенно это важно для людей старше 30 лет, когда возможность организма обеспечить себя необходимым количеством соматотропного гормона (СТГ) Понижается. Этот гормон продлевает молодость. Именно из-за него у молодых заживление происходит быстрее.

Коктейль просто жизненно необходим онкологическим больным, т.к. помогает им успешно пережить химиотерапию и облучение. А в особо тяжёлых случаях может стать единственной пищей, которую можно легко ввести через зонд.

В основе коктейля лежит композиция изолированных соевых белков с PDCAAS (скорректированный аминокислотный коэффициент усвояемости белка) равным 1.0, т.е. максимально возможным скором.

Аминокислотный состав:	гАК/100г
Аланин	4.3
Аргинин	7.6
Аспарагин + Аспарагиновая кислота	11.6
Цистеин	1.3
Глутамин + Глутаминовая кислота	19.1
Глицин	4.2
Гистидин*	2.6
Изолейцин*	4.9
Лейцин*	8.2
Лизин*	6.3
Метионин*	1.3
Фенилаланин*	5.2
Пролин	5.1
Серин	5.2
Треонин*	3.7
Триптофан*	1.4
Тирозин	3.8
Валин*	5.8

* - незаменимые Аминокислоты

Химический состав:

Влага	4.5%
Белок (N x 6.25, сухая основа)	85.3%
Белок (N x 6.25, как таковой)	81.0%
Жир, свободный (эфирная экстракция)	0.5%
Жир общий (кислотный гидролиз)	3.5%
Зола	11.0%
Кальций	3.0%
Фосфор	2.2%
Натрий	0.8%
Калий	1.2%

- - Магазин "**Помоги себе сам**"

Тел: 179-83-22

Адрес: Волгоградский пр-т, д. 45/5 (м. Текстильщики)

- - "**Булочная-кондитерская**"

Тел: 450-96-35

Адрес: ул. Матроса Железняка, д. 7 (м. Войковская)

Безусловно, экология, стрессы, темп жизни этому способствуют, но определяющим фактором является сложившееся в результате прогресса цивилизации неправильное питание.

А именно:

1. Избыток углеводов

Современный человек употребляет огромное количество легко усваиваемых углеводов, недополучая при этом пищевые волокна. Эта потребность возникла из постепенно развивающегося влечения человека к сладостному состоянию после еды.

2. Дефицит усваиваемых белков (Основная масса белков, поступивших с пищей, не усваивается, а превращается организмом в токсины).

3. Вредные жиры (гидрогенизированные и изомеризованные), обладающие канцерогенными свойствами;

4. Дефицит биологически активных веществ, таких как витамины и подобные им.

Коктейль "**Пицца Богов**" представляет из себя "работу над ошибками". Работу над ошибками, накопившимися в результате прогресса цивилизации.

Коктейль "**Пицца Богов**" - это еда, в которой каждая составляющая усваивается в соответствующем отделе кишечника:

1. Белки полностью усваиваются в тонком кишечнике.

2. Функциональные углеводы очень умеренно насыщают организм глюкозой в тонком кишечнике, а их основная, не переваренная часть, продвигаясь в толстый кишечник, препятствует процессам брожения и создаёт условия здорового функционирования этого жизненно важного органа.

3. Специальные натуральные жиры, основу которых составляют среднецепочечные жирные кислоты и лецитин, не откладываются в жировой ткани после усвоения их, а немедленно вступают в метаболизм, обеспечивая большинство тканей организма адекватным количеством химической энергии.

4. Активные вещества. Это полный спектр аминокислот и олигопептиды, которые находятся в свободном состоянии и являются не только готовым строительным материалом, но и обладают разнообразным по действию регуляторным и активирующим потенциалом. Т.е. активируют дремлющие физиологические процессы, обеспечивающие пищеварение в тонком кишечнике, влияют на состояние центральной нервной системы, в том числе на ту ее часть, которая регулирует настроение.

"ПИЩА БОГОВ" (коктейль сухой белковый)

Производится ООО "ВИТАПРОМ" по заказу ООО "Умный выбор"

Сбалансированное функциональное питание, содержащее полностью усвояемый белок со спектром аминокислот, идеально соответствующий потребностям человеческого организма.

Содержание 1 порции (200 мл. восстановленного напитка):

белок-12,8 г.; жиры-3,5 г.; углеводы-1,6 г.; пищевые волокна-3,6г.; витаминно-минеральный комплекс содержащий витамины А, С, В2, В6, В12, D; минеральные вещества: кальций, фосфор, железо, цинк и др.

Употребление коктейля способствует:

- препятствию развития атеросклероза и гипертонической болезни;
- восстановлению слизистой оболочки толстого кишечника, устранению аллергизации и дисбактериоза желудочно-кишечного тракта;
- усилению моторики кишечника (препятствие запорам);
- ощущению прилива энергии и инициативности после еды.



В Пище Богов, благодаря высокой гидролизной очистке, структуры белка разделены на короткие пептидные цепочки, состоящие из незаменимых аминокислот. При этом значительно повышается биодоступность белка, что имеет первостепенное значения для усвоения данного продукта поврежденной слизистой у больных принимающих химио и лучевую терапию.

Лактулоза, входящая в состав коктейля, транзитом проходит в толстый кишечник, где создает питательную среду для роста и развития бифидо и лактобактерий, которые, в свою очередь, процессуируют лактулозу до летучих жирных кислот, необходимого энергетического субстрата в питании кишечного эпителия.

Ферментативный комплекс, составленный из специально подобранных специй, за счет повышенного содержания куркумина, способствует не только улучшению настроения после еды, повышению активности, устранению чувства лени и получению удовлетворения от работы, но и, по данным исследований, проведенных в Италии и США, являются профилактикой возникновения болезни Альцгеймера и опухолей мозга.

Пицца Богов -- низкогликемический продукт, не вызывающий перепадов настроения после еды.

Показания:

- полноценный белково-углеводный комплекс, содержащий необходимый набор минералов и витаминов для успешного ведения больных в ближайшем послеоперационном периоде;
- профилактика дисбактериоза, хронического воспаления различного генеза, в том числе при химио и лучевой терапии, кишечной аллергии;
- как вспомогательное средство при лечении колита, болезни Крона, неспецифического язвенного колита, хронического холецистита;
- снижение холестерина, профилактика сердечно-сосудистых заболеваний и атеросклероза, профилактика и лечение ожирения.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов входящих в состав продукта.

Способ употребления: две столовые ложки без горки(22-25 грамм) развести в 200 мл воды или сока, тщательно перемешать до получения однородной суспензии.

Условия хранения: хранить в сухом, темном месте.

Продукт изготовлен из сырья не подвергавшегося генетической модификации.

Зарегистрирован: Министерством здравоохранения (санитарно-эпидемиологические заключения №№ 77.99.02.916.Д.001433.06.03 и 77.99.02.916.Д.004134.06.03).