



Вестник **фунготерапии**
№ 06(06) 2005г.

АПТЕКА

Ногти и волосы стали лучше

Нормальный маникюр никогда не могла сделать: ногти расслаивались и ломались тут же. И кальций пила, и витамины - и все равно ногти мягкие и хрупкие. Думала уже накладные делать. Посоветовали пропить **лисички** и **дождевик**. И уже результат налицо: ногти не расслаиваются, и волосы лучше стали: блестящие и на концах не секутся. Все удовольствие: прием грибов в течение двух месяцев.

Пильчук Р., Санкт-Петербург.

ВЕСЕЛКА не только мужиков веселит

Прочитала где-то, что гриб **веселка** является и афродизиак, то есть поднимает потенцию у мужчин. Я и выписала 2 флакончика для своей дочки: она постоянно жаловалась, что муж еще совсем молодой (40 лет), а интереса к жене нет. То он устал, то спать хочет. Уже его и подозревать начала. Она ему капсулы под видом витаминов вечером давала. И точно, смотрю - веселая ходит. И даже стали о втором ребенке подумывать. Видно, все хорошо.

Завьялова Т.Р., Пермь.

Ожидает сыночка-грибочка

Не знаем, как и благодарить ваш Центр, такую радость он нам принес: долгожданную беременность! 10 лет мы ждали ребенка, 10 лет нам говорили, что это невозможно: стойкое бесплодие. И мы уже отчаялись. Я позвонила в Центр с просьбой помочь в лечении эндометриоза и, может быть, бесплодия. Получила **веселку**, **шиитаке** и **трутовик** и стала пить, а через два месяца, забеспокоилась: какой-то сбой в цикле. Такого раньше не было. У меня и мысли не было, что это беременность - уж очень это невероятно в нашем случае. Первому тесту на беременность не поверила, еще извела 5 штук. Потом побежала к врачу и все подтвердилось! Спасибо вам бесчисленное количество раз! Теперь будем ждать сыночка-боровичка или дочку-веселочку.

А. Родионова, Норильск

● Фунготерапия открывает свои секреты:

● Полковник **БОРОВИК**

● У нас в гостях: актриса **Татьяна Кравченко.**

● **Грибные истории.**

● **Грибная почемучка.**

● **Нам пишут...**

● **Грибы не только лечат - они излечивают!**

Грибная харчевня
(БЕЛЫЙ гриб).

Подписной индекс на 2006 г.

19320

По каталогу "РОСПЕЧАТЬ"

Не радуется осень, не радуется. Вроде и дожди, и солнышко, а грибы расти не хотят. Вот такой грибной характер, и вот такая грибная непредсказуемость.

Даже обидно становится, когда вспомнишь позапрошрое лето, когда грибы росли везде, даже в песочницах. Моя знакомая была просто в шоке, когда утром увидела у себя на балконе в цветочном кашпо выросший крепкий боровик: откуда он там мог появиться?

Видно правда всегда говорили: чтобы грибы искать, тоже надо грибное счастье иметь.

Но будем надеяться, что грибное счастье нам не изменит, и препаратов в этом году будет достаточно: и веселки, и лисичек, и дождевиков.

А сегодня мы поговорим о самой доступной грибной профилактике болезней: как правильно воспользоваться бесплатными грибными дарами и сделать еду из грибов не только вкусной, но и целебной.

И, конечно, гвоздем номера будет лесной красавец **Полковник Боровик**. О его целебных свойствах мы и поговорим, а также как правильно сушить его, солить и мариновать. Думаю, это всем будет интересно.



Спешу всех обрадовать: начи-

нает работать очная и заочная **Школа Фунготерапии и для врачей, и для всех желающих. Группы утренние и вечерние с 11.00 до 13.00 и с 17.00 до 19.00 два раза в неделю в течение месяца. Выдаются дипломы фунготерапевтов для врачей и сертификаты доверия для прослушавших вводный курс фунготерапии. Запись по тел. (812) 703-06-44.**

Начало работы Школы 1 ноября.

Ну и наконец, приятные вести с **Грибного Фестиваля**, который мы проводили совместно с

Союзом Творческих работников. Прошел прекрасно в Екатерингофском саду, было весело, все ушли не только подкрепившись замечательным грибным супом (который заявлен в книгу Гиннеса: было сварено аж 500 литров), но и получив знания, где и как собирать грибы, и как ими лечиться. И в этот день, самое удивительное, все пни в Екатерингофском садике проросли молоденькими опятами! А это значит, что сама Природа дает нам добро!



Гл. Редактор Татьяна Фагина



Грибы не только лежат - ОНИ ИЗЛЕЧИВАЮТ.

А я трутовиком печень лечу

✉ Раньше, как только печень "тянуть" начинала, я но-шпу принимала, а потом мне посоветовали капсулы трутовика пить. И действительно и боль уходит, и легче становится. Недавно пропила курс месячный из шиитаке и трутовика, сделала анализ: билирубин в норму пришел.

Мошенко П.П., Архангельск

Мальчик мой ходит в садик

✉ Я к вам обращалась год назад: четырехлетний сын болел постоянно, мне пришлось бросить работу. Делали все по вашим назначениям: орошение горлышка серебряной водой и принимали капсулы шиитаке на масле. Улучшения пошли сразу же: миндалины уменьшились, насморк прошел. В мае отдали в садик - за все это время не заболел ни разу. Даже в сентябре не подхватил вирус, хотя уже половина детей из группы переболела. Так что собираюсь на работу.

Ильенкова Т., С-Пб

Грибная плантация на ногах пропала

✉ Своей сестре из Воронежской области я на день рождения подарила **систему «Ямакиро»**. Уж очень она полная была (132 кг) и очень от этого страдала: и давление зашкаливало, и вся была отекая, пастозная. Она удивилась, но изучила инструкцию и с энтузиазмом принялась за дело. Я в августе приехала к ней в гости и удивилась. Похудела на 13 кг, отеков на ногах нет, кожа подтянулась, сама же сестра стала такая шустрая: на стол накрывает, тут же еще что-то делает... А главное показала ногти: грибок почти весь ушел! Ногти стали здоровые! Теперь она решила до победного конца сидеть на грибах: хочет весить не более 80 кг. Уверена, что получится.

Исакова Т.В., Воронеж

Обострений нет

✉ Я уже 4 года заказываю у вас грибы для лечения **рассеянного склероза** и очень довольна. Болезнь остановилась, гормоны я больше не принимаю, обострений нет, выхожу из дома, гуляю уже на большие расстояния. Раньше я об этом без страха и подумать не могла. Спасибо.

Махмедова Б., Нальчик

Полковник **БОРОВИК** – краса грибного царства



Белый гриб

Хорош он невероятно, и сердце замирает у любого грибника при такой находке. А уже если на целую полянку боровиков напасть – воспоминание на всю жизнь. Ценят белые грибы, конечно же, не только за красоту (мухомор вроде и понаряднее будет), а за вкусовые качества и удивительной

прозрачности грибной бульон: здесь он несомненно держит первое место. В грибной кулинарии грибы делятся на **4 категории**.

Первая – это самые ценные грибы по вкусовым качествам: боровики, рыжики, опята, белые грузди.

Вторая – грибы среднего качества: подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, шампиньоны, волнушки.

К **третьей** относятся моховики, черные грузди, сыроежки.

Четвертая – малоценные грибы: горькушки, рядовки, навозники и т.д.

Из белых грибов считаются лучшими выросшие в елово-березовых лесах. Особо ценятся ярославские и северо-кавказские боровики.

Целебные свойства боровиков тоже не вызывают сомнения: найдены полисахариды, имеющие способность подобно лентинану из шиитаке **подавлять опухолевые клетки**. И есть еще уникальная способность: **регенерировать здоровую кожу**. В народной медицине славян использовали кашлицу из белых грибов при обморожениях, ожогах для того, чтобы восстановить кожный покров. Хорошо рассасывают боровики и всевозможные келлоидные рубцы.

Для женщин боровик представляет несомненный интерес в косметическом плане: маска из кашицы свежих грибов (пропустить белый гриб через мясорубку) отбеливает, питает и подтягивает кожу лица и шеи. Этими масками активно пользовались дамы высшего света начала XIX века. Запись о таких масках оставила знаменитая Екатерина Сушкова, пассия поэта Лермонтова, в своих письмах к подруге: “Не поверишь, Лизонька, как я становлюсь молода и хороша здесь в тени дубрав дядюшкина поместья. И не только благодаря долгим прогулкам, а и белым грибам, которые и сама собираю в парке, и девки из Олонья приносят. Чтобы отбелить и освежить лицо, надобно с кашлицей из них на лице полежать чуток, затем колодезной водой умыться. Кожа просто атласная и белая как муслин на свадебном платье. Даже такая как я, чернавка, побелела и посвежела...”

Нельзя забывать, что сохранность целебных

веществ белого гриба возможна только при щадящей сушке (при температуре не выше 50 градусов). Жарение, варение, маринование и соление боровиков сразу переводит их из разряда целебных лекарств в разряд вкусной и питательной еды.

Порошок же из сушеных грибов обладает всеми целебными свойствами и может обладать прекрасной противоопухолевой профилактикой. Для этого достаточно добавлять этот порошок в салаты, вторые блюда уже после их приготовления.

Часто не могут отличить белый гриб от очень на него похожего **польского гриба**, его еще называют **дубовиком**. Это прекрасный съедобный гриб, единственный недостаток которого – синеющая при надломе мякоть и темный бульон при варке. Нет у него и целебных свойств боровика.

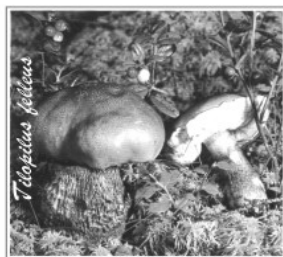
Перепутать белый гриб с каким-нибудь ядовитым грибом сложно. Разве что с **сатанинским грибом**, который изредка, но встречается в лесах России. Он отличается цветом шляпки: грязно-серым сверху и красноватым снизу. К тому же ядовит он только в сыром виде, при варке же ядовитые вещества разрушаются и он становится безопасным. Есть и ложные грибы, так называемые **желчные**, которые имеют достаточно выраженную сетку на ножке и горькую мякоть: его достаточно лизнуть, чтобы почувствовать горечь. Такой гриб, попав в суп даже с хорошими белыми грибами, сразу же себя выдает горьким вкусом всего блюда. Так что даже при желании съесть это варево невозможно.



Польский гриб



Сатанинский гриб



Желчный гриб, горгак

Чижуренок В.А., Грибовод.

СОВЕТЫ использования белых грибов для кулинарии:

- Свежие грибы нельзя хранить при комнатной температуре больше 3 часов. Лучшие их почистить и сразу же проварить в подсоленной воде.
- В холодильнике свежие грибы можно хранить не более трех суток, но в этом случае их нельзя хранить в полиэтилене или накрывать крышкой.
- Избавиться от червей можно таким способом: ножку разрезать вдоль, шляпку на 6-8 частей и положить их в очень соленую воду (2-3 столовых ложки соли на литр воды). Через 3 часа живые личинки упадут на дно таза, а грибы можно варить.



Здравствуй, дорогая редакция!

Не цветети больше ...

(Из письма во "всемирной паутине" на тему "Как стать красивой")

КОЖЕ!

Говорят, что это называют "цветением кожи", происходит оно несколько раз в год, проходит само собой и снова появляется...

Что только я ни делала, чтобы установить причину этого: и "кишку" глотала, и другие болезненные обследования проходила... Цветет себе и цветет! Прочитала в газете **"Грибная аптека"** о том, что и без всего этого можно обойтись, так как "... с высокой долей вероятности можно предположить, что на кожу влияет в первую очередь состояние печени, а также наличие в организме гельминтов, которые очень трудно обнаружить". Там же я узнала об анализе на паразитов по слюне, который проводят в Центре Фунготерапии И.Филипповой. Ну и, наконец, что самое главное, избавиться от этой "гадости" помогает высокоэффективный и совершенно нетоксичный препарат из гриба **лисичка обыкновенная** (производства ООО "Шиитак", Санкт-Петербург).



Сколько нужно пролечиться именно вам, может определить врач, расспросив вас о симптомах или посмотрев анализы. Еще у них есть сайт в интернете **www.fungo.ru** о лечении лекарственными грибами. Получается, что я им сейчас делаю бесплатную рекламу. Но это все из огромной благодарности за состояние своей кожи! Я просто не могу налюбоваться на нее! И еще одна **информация для тех, кто хочет похудеть**. В "Грибной аптеке" купила препараты из грибов для снижения веса - **систему "Ямакиро"** - без особой надежды на успех, поскольку успела разочароваться во многих препаратах. Однако результат превзошел все мои ожидания! Может, мое письмо поможет уберечь чей-нибудь кошелек от ненужных трат, а его хозяек от горьких разочарований.

Кузьмина С., СПб.

Хватит быть тетками, будем красотками!

Это (фото 1) - я меньше года назад, а это (фото 2) - я сейчас. Знакомые удивляются, у мужиков встречных глаза осмысленно на мне фокусируются, и даже у мужа родного интерес появился. За этот год - два курса **"Ямакиро"** с перерывом в месяц. Минус 20 кг. Как только почувствовала себя женщиной легкой и мобильной, а не как раньше ломовой лошадей в саду и в огороде, сразу же захотелось сделать маникюр и прическу, покраситься в модный цвет и наконец-то одеваться не в парашюты, а в нормальный 46-48 размер! Это такое удовольствие когда продавщица тебе говорит: а вот этот элегантный молодежный костюм вам очень подойдет! А раньше только гримаса в ответ: у нас больших размеров не бывает - это молодежная мода. Сразу скажу: жизнь меняется полностью: становишься уверенной в себе, сразу успеваешь переделать массу дел, и здоровье тоже как у молодой: сейчас меня не мучает ни давление, ни разбитость к вечеру. Все хорошо!



Фото 1



Фото 2

Липина Н.В., Челябинская обл.

Где можно получить консультации по лечению целебными грибами?

Бесплатную консультацию по применению препаратов из лекарственных грибов производства ООО "Шиитак" можно получить в **"Центре Фунготерапии Ирины Филипповой"**, г. Санкт-Петербург, пр. Медиков дом 5, Бизнес-Центр "Карповка" офис 330, в будние дни с 10 до 17 часов и в магазинах "Грибная аптека". Предварительная запись по телефонам: **(812) 271-28-98, 717-17-11, 703-06-44, 740-37-61**, желательна с собой иметь выписку из истории болезни. Консультации проводят врачи-фунготерапевты и руководитель Центра - Филиппова Ирина Александровна. Теперь проконсультироваться и купить наши препараты можно также в магазинах **"Грибная аптека"**.

Адреса аптек:

1. Невский пр., дом 180, оф. 25, ст. м. Площадь Ал. Невского, тел: **(812) 271-28-98, 717-17-11;**
2. ул. Колокольная, дом 3, ст. м. Владимирская, Достоевская, тел: **(812) 575-57-97.**

Москва	(095) 940-20-13, 941-30-10, 940-08-49 506-66-52, 504-49-59, 8-926-214-7772
Беларусь, г. Белоозерск	8(01643)59-0-95, 404-55
Болгария, г. София	(359) 888-95-03-96, 2-952-51-99
Казахстан (Алматы)	92-46-44
Эстония (Нарва)	(37235) 482-49, 55-916-627
Ангарск	(3951) 55-34-55
Архангельск	(8184) 55-08-68
Барнаул	(3852) 333-968
Волгоград	(8442) 94-29-15
Вологда	8-921-143-24-56
В. Новгород	(8162) 618-469
Екатеринбург	(343) 213-99-61
Казань	(8432) 51-47-67
Калининград (обл.)	(0112) 35-02-33
Киров (обл.)	(8332) 52-26-54
Кострома	(0942) 31-26-44
Мурманск «Мир здоровья»	8(8152) 25-60-49
Омск	(3812) 16-24-62
Оренбург	(3532) 72-34-54
Ростов-на-Дону	8-908-501-9325
Самара	(8462) 99-39-23, 49-88-00, 17-55-41
Снежинск	(35146) 235-35
Тольятти	(8482) 51-03-03, 50-88-50
Ухта	8 (82147) 643-50
Чебоксары	(8352) 343-845
Череповец	(8202) 59-50-26
Якутск	(4112) 21-03-85, 35-21-52

Наши представительства в других регионах



Что до развода не дошло...

Мы с мужем идем по лесу, собираем грибы. Грибы надо прятать в пакет и срывать незаметно. Мы в Голландии, а голландцы уважают природу: грибы и ягоды не собирают... Покупают на рынке. Я иногда с удивлением разглядываю крошечные пластмассовые корзиночки, размером, примерно 10x8 см, в которых продают лисички, ежевику, или чернику. Никак не могу взять в толк, что с таким количеством можно сделать. Цена, однако, довольно высока.

Как-то, вскоре по приезде в эту удивительную страну, нас пригласили в шикарный ресторан, который носил претенциозное название: «Вишневый сад». Официанты, были одеты как половые, в повязанных поверх фраков, длинных и широких полотенцах, строгая обстановка, строгие, но дорогие туалеты публички. Нам подали салат «Чехов»(!). Сколь помню, там был ломтик гусиной печенки и листик салата... Сервировка была прекрасной, огромные тарелки по ободку прекрасно были разрисованы черешнями. Но поразили меня три половинки ягоды ежевики, 15 икринок черной икры и восьмая часть шляпки трюфеля, скромный черный кусочек. Хорошо, что я догадалась спросить у того господина, кто нас пригласил туда, что это? А то бы так и не узнала, что ела трюфели, редчайшие и самые дорогие в мире грибы...

Но вернусь к лесу. Мы шли, не торопясь, разговаривая громко, и смеясь. Изредка нам попадались навстречу люди, одинокие и парочки, степенно гуляющие по дороге. Гулять было можно только по дороге, лес был завален сушняком, видимо специально, чтобы не было соблазна у гуляющих свернуть в сторону. Но и вдоль дороги, росло большое количество грибов, по виду польские белые, эдакие боровики, очень красивые и крепкие. Вкусные грибы, но в отличие от белых, темнеют, бульон при варке получается черным... А так, нормальные вкусные грибы, если их жарить. Навстречу шла невысокая худенькая женщина, на вид лет сорока. Услышав русскую речь, она встрепенулась, и метнулась к нам, заговорив на ломаном русском языке. Выяснилось, что полька. Перешли сразу на польский.

Женщину звали Кристиной. Она соскучилась по родственным душам, а когда узнала, что мы свободно говорим по-польски, просто ожила душой! Муж с приятелем ушли вперед, а мы с Кристиной потихоньку шли сзади, и она рассказала мне свою историю. Семь лет назад, находясь в Париже, она познакомилась с

голландцем, специалистом по микробиологии. Он влюбился, сделал ей предложение, и она приехала к нему. Дальше буквальная история Кристины. «Понимаете, пани, если бы мне пришлось еще раз сделать выбор, я никогда не пошла бы на это замужество. Раз пани жила в Польше, пани знает, как у нас принято справлять дни рождения. Тут и водочка, и разные закуськи холодные и горячие, разные сладости и десерты...

А тут, в первую же неделю пригласила нас его мать на именины. И что пани себе думает? Подали нам всем по рюмочке ликера и по печеньюцу! А? Как пани это нравится?

Вот, пани видит, я собираю грибки (гжибки польск.) Семь лет назад, в первый год после нашей свадьбы, я также осенью пошла в лес и собрала грибов. Принесла домой и потушила в соусе по-польски. Пришел муж. Я подала ему грибы. Он посмотрел на тарелку с ужасом, потом мрачно на меня... Посидел минутку. Подумал, - он вообще очень серьезный. Потом взял кастрюльку аккуратно, тряпкой за ручки и выбросил молча в открытое окно.

- Почему ты так сделал? - спросила я, заплакав.

- Ты меня хотела отравить!

Я заплакала еще сильнее. Так и плакала весь вечер, не переставая, не могла понять, что с ним, решила, что он ненормальный. Он сначала смотрел на меня мрачно, потом с удивлением, потом призадумался. На следующий день он пришел домой довольно благодушный и принес с собой толстую книгу. Оказывается, он рассказал этот случай на работе. Так как там работали биологи, то кто-то из них сказал, что в некоторых странах люди едят грибы, сорванные в лесу, и предложил устроить мне экзамен, на предмет того, разбираюсь ли я в съедобных грибах. Я и не знала, что голландцы грибов не собирают и не едят их! Похоже, что моими знаниями он остался доволен. Мы помирились...

Кристина задумалась, слегка рассеянно улыбаясь... Закурила...

- Ну, и как дальше? - спросила я нетерпеливо, - как вы сейчас живете?

- Сейчас, - протянула Кристина, - сейчас - хорошо. К обеду у нас всегда принято выпить рюмочку, под маринованные грибки, и жареные уважает, особенно с картошечкой. Я солю огурчики, делаю бигос... Нормально живем, он привык к польской кухне, любит ездить к моей маме, любит ее угощение... Мы тепло простились.



Историю рассказала Ковальчук З.И., Т.Брест.

С апреля 2005 года открывается подписка на газету «Центра Фунготерапии Ирины Филипповой» «Грибная аптека». До января 2006 года подписка будет осуществляться через редакцию газеты. С января 2006г. подписку можно будет осуществлять через **подписные каталоги индекс издания: 19320.**

Правила оформления подписки на газету «Грибная аптека» по России.

Стоимость подписки за 8 месяцев 2005 года - 120 руб. (включая расходы на пересылку). Подписаться можно с любого месяца. Стоимость подписки тогда будет рассчитываться исходя из стоимости 1 экземпляра 15 руб.

Газета будет пересылаться каждый месяц почтовым отправлением.

Для оформления подписки необходимо:

1. Заполнить внимательно купон (подробный адрес и Ф.И.О.), с какого месяца, количество экземпляров. Вложить купон в конверт и отправить по адресу: 197022, Санкт-Петербург, а/я 720, «Центр Фунготерапии И.Филипповой», Фадиной Татьяне Иннокентьевне 2. Перечислить почтовым переводом деньги по адресу: 197022, Санкт-Петербург, а/я 720, «Центр Фунготерапии И.Филипповой», Фадиной Татьяне Иннокентьевне.

Не забудьте при оформлении перевода указать подробно **свои Ф.И.О. и адрес.**

О правилах оформления подписки через Интернет можно узнать на нашем сайте: www.fungo.ru

Для адресатов стран СНГ стоимость подписки увеличивается согласно почтовым тарифам на пересылку для каждой страны индивидуально.

Информацию о подписке можно уточнить по e-mail: podpiska@fungo.ru и телефону редакции (812) 717-87-84.

Интервью с актрисой московского театра им. Ленинского комсомола
Татьяной Кравченко.

В Белоруссии грибы ценят

Эту актрису знают все. И любят тоже все. Потому что ее просто невозможно не любить, настолько ее роли всегда искренни, душевны и открыты. Она такая же и в жизни: ни грамма фальши, показухи, манерности. И говорит всегда то, что думает, поэтому с ней интересно общаться.

Это актриса Московского театра имени Ленинского Комсомола (Ленкома) Татьяна Кравченко. Сегодня мы говорим с ней о грибах.

Корр. Татьяна, как Вы относитесь к грибам?

Т.К. В высшей степени любовно. Ценю их как лучшую закуску под водочку. (Шучу). Верю в их лечебные свойства абсолютно, потому что помню с детства живущую в нашей белорусской деревне бабу, которая лечила всех не только травами и нашептываниями, но и грибами. До сих пор помню, как встретила ее на пути к деревне с корзинкой и заглянула туда, а там сплошные поганки. Я к матери, мол, баба Луша набрала поганок, отравится теперь. А она мне: "Не волнуйся, это для нас поганки, а бабка знает, как ими лечится надо." Еще помню, как устроили закупочный пункт в местной аптеке - закупали лисички и трютовки, те которые на ольхе растут. Мужики подходили к немцу, который деньги отсчитывал, дескать, непонятно: лисички-то есть можно, а трютовки, то есть копытни не прожужешь однако. За что деньги платишь? А он отвечал, что закупают грибы не ради еды, а для лечения.

Корр. А грибы собирать любите? Какие?

Т.К. Грибы собирать обожаю, когда уезжаю в отпуск, обязательно, в лес побегу - под каждый куст загляну. Испытываю слабость, конечно, к боровикам. Это праздник, когда находишь белый гриб, а уж если целую семейку, так вообще радость на целый день. А еще я люблю собирать волнушки. Уж очень они красивые: розовые, махровые, крепкие. И селятся стайками.

Корр. А лечитесь грибами?

Т.К. Да, мы с Ириной Александровной Филипповой давние знакомые. Она мне очень помогла с одной проблемой. У меня вдруг стала беда с глазами чуть поволнуюсь, глаза как фонари красные, слезятся, болят. А у меня постоянные съемки: то телевидение, то фильмы. Врачи твердят - это вирусный конъюнктивит, лечу, а все бесполезно. Пересеклись мы с ней раз на съемках какого-то ток-шоу, она на меня смотрит и говорит: "Танечка, а ведь у Вас типичный "увеит", и набросала сразу же на бумажке, какие лекарства

надо капать и грибы подарила. Точно, уже через неделю лучше стало.

А то, что мода на ее лекарственные грибы в артистической тусовке - это точно. Все принимают. И у всех результаты хорошие.

Корр. А какие проблемы со здоровьем обычно бывают у артистов?

Т.К. Те же, что и у обычных людей. Но самое главное - это похудение. На этом просто у всех крышу рвет. Все же хотят ролей поинтересней, а значит, и выглядеть надо соответственно. И все худеют. У меня одна знакомая артистка даже умерла от этого. Она как только поест - сразу два пальца в рот и вызывала рвоту. Через какое-то время дошло до того, что организм вообще перестал принимать пищу - и уже никакие врачи не смогли помочь. Анорексия в тяжелейшей форме и летальный исход. Или еще случай: совсем молодая актрисуля решила, что ей надо похудеть на три кг и решила ввести баллон в желудок, и ведь ее врач даже не отговорил (!), взяли беззастенчиво три тысячи долларов, ввели эту дрянь. В результате похудения никакого, а расстройство здоровья стопроцентное: и язва, и плохое самочувствие, даже в обморок падала во время спектакля. Но там, правда, все обошлось. А деньги акнулись.

Поэтому, сейчас похудение на грибах у нас самое массовое и худеют гарантировано, и еще для здоровья полезно, и папилломы сами отсыхают, и опухоли рассасываются. Я не буду говорить, кто уже похудел на грибах у нас в театре - сами увидите. Так что, мы уже смеемся, система «Ямакиро» у каждой - это необходимая вещь, как зубная щетка.

Корр. Спасибо большое. Творческих успехов Вам и здоровья на наших лекарственных грибах.

Беседу подготовила и вела Фагина Т.И.

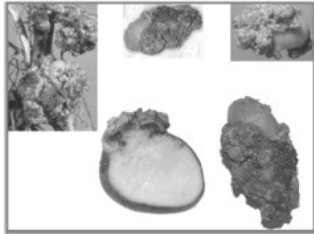


Бланк - заявка на газету "Грибная аптека"

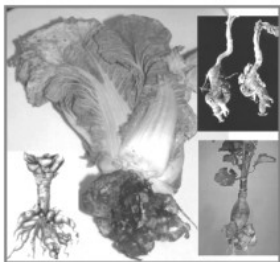
На 2005 год Стоимость подписки (через редакцию) 15 руб. за выпуск		По месяцам:								ПО РОССИИ
		5	6	7	8	9	10	11	12	
		Город (Село)								
ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС		Область								
		Район								
		Улица								
Дом	Корп.	Квартира		Фамилия, Имя, Отчество						

Правда ли, что рак растений вызывается грибами?

Растения тоже страдают болезнями и самые многочисленные из них микозы, то есть заболевания, которые вызываются патогенными грибами. Существуют у растений и злокачественные опухоли. Вот например, так называемая кила капусты (*Plasmiodiophora brassicae*) образование, которое является причиной гибели растения. Рак картофеля (*Synchytrium endobioticum*) вызывает появление на клубнях язв. Грибки, повинные в возникновении рака картофеля известны - *Synchytrium*, то есть *синхитрии*.



В деревообрабатывающей промышленности тоже известны грибки, которые вызывают рак древесины. Существует целая иерархия названия раков. Это смоляной рак (*Callus*) - поражение ствола растущей сосны, наблюдающееся в виде участка с односторонне обмершей сильно засмоленной корой. Противоположная сторона ствола имеет утолщение. Смоляной рак узнается по неправильным и неполным годовым кольцам.



Кроме того, рак растений подчас одного и того же вида вызывается различными грибами. Примером этого является «корнеед» всходов сахарной свеклы, в числе возбудителей которого насчитывается 6-7 видов грибов из разных родов.

К сожалению, растениеводам никогда и в голову не приходило лечить растения от рака, обычно такие растения удаляются и уничтожаются.

Но что несомненно и никто возражать не станет, это то, что рак растений вызывается различного рода грибами. Это аксиома.

Но что несомненно и никто возражать не станет, это то, что рак растений вызывается различного рода грибами. Это аксиома.

Существует ли рак у насекомых и чем он вызывается? Что такое мушиный рак?

Мукоровые грибы всем хорошо известны. Каждый любит голубоватую плесенью на каше в кастрюле, забытой на столе. Если рассмотреть в микроскоп эту голубоватую «вату», то можно явно различить растущие вверх белые нити, на концах которых покачиваются черные шарики огромные клетки-спорангии, наполненные колоссальным множеством спор. Среди этих грибов есть достаточно опасные грибы, которые вызывают поражения легких и других органов. Древние арамейцы, кстати, в образовании рака винили именно мукоровые грибы. И они были недалеко от истины уже только потому, что именно мукоровые грибы вызвали сенсацию своим умением...стрелять! Этой способностью обладает пилоболус, который выстреливает шарики

спорангии на 2 метра! Но этот гриб достаточно безобиден, он растет на навозе пастбищных животных и вынужден таким образом выживать, попадая на траву: он тем самым стремится внедриться в пищевой тракт овец и уже вырасти на навозе.

А вот его собрат (или сестра) энтомофтора далеко не безобидна. Это гриб-хищник. Она тоже умеет стрелять и делает это не просто, когда назрела необходимость, она делает это абсолютно прицельно и разумно.

Гриб попусту свои заряды не расходует: он выжидает именно свою жертву, а своя жертва - это насекомое, на вибрацию которого гриб и реагирует. Выждав какое-то время и, оценив степень приближенности, гриб выстреливает и спора прилипает к хитиновому покрову мухи. Муха приговорена. Через день она начинает слабеть, хиреть, гриб прорастает в нее гифами, в брюшке у нее образуется основная грибница. Всё - муха умирает. Но гриб жив, он затаился теперь в теле своей жертвы и точно также реагирует на вибрации очередных жертв. Вот поэтому осенью на подоконниках так много мертвых высушенных мух: это все жертвы энтомофторы. Внимательно присмотритесь к этим засушенным мушиным трупикам: вокруг них беловатый мучнистый налет, а это означает, что гриб начеку и ждет очередных жертв.

А другие насекомые тоже подвержены раку?

Энтомофторовые грибы очень разнообразны, разные виды вызывают рак у разного вида насекомых. Одни развиваются в природе на капустной белянке, капустной моли, различных тлях, щелкунах, трипсах, яблоневой медянице, пауках, клещах. Другие предпочитают специфику, и им больше по вкусу клопы, сверчки и саранча. Почему эпидемии среди этих насекомых можно называть все же «раком насекомых»? Именно исходя из единого способа развития в организме: сначала идет внедрение и развитие внутри тела насекомого довольно слабо развитой одноклеточной грибницы. Со временем она развивается и начинает размножение уже в организме насекомого или же вегетативно, или же выбрасывая споры. Током гемолимфы эти элементы разносятся по телу хозяина и, оседая в ряде потаенных мест, начинают свое разрушительное действие. Внутреннее содержимое организма насекомого постепенно оказывается полностью разрушенным и переваренным грибными клетками. Тело насекомого приобретает вид набитого грибной тканью мешка. Сохраняется неизменным только покров этого мешка из хитина. Считается, что смерть насекомого наступает от нарушения циркуляции гемолимфы и от выделяемых грибом продуктов жизнедеятельности токсинов и ферментов. Продолжительность периода от прорастания спор до гибели у крупных насекомых (саранчи) занимает от 5 до 8 дней, у мелких (комары, мошки, тли) не превышает 2-3 дней.

Разин А.Н., биолог

Грибная харчевня:

Ингредиенты:

- Белые грибы - 300 г;
- лук репчатый - 1 головка;
- свекла вареная - 2 шт.;
- картофель - 4 шт.;
- морковь - 1 шт.;
- масло сливочное - 1 ст.л.;
- томат-пюре 1 ст.л.;
- вода 1,25 л;
- специи.

Борщ с белыми грибами

Отварите белые грибы, остудите. (Бульон слейте и оставьте для приготовления борща).

Свеклу нарежьте соломкой, картофель - брусочками. Грибы, лук и морковь нарежьте соломкой, обжарьте на масле, добавьте томатное пюре и обжаривайте еще 3 минуты.

В кипящий грибной бульон положите картофель, варите 8-10 минут, затем добавьте грибы с овощами, свеклу, специи и варите еще 15 минут.

При подаче положите в борщ сметану и зелень.



Жюльен из белых грибов

Это блюдо можно готовить в разных вариантах. В зависимости от видов грибов, дополнительных компонентов и способа измельчения грибов, вкус блюда получится совершенно разным.

Приготовление: Грибы отварить. Если решили использовать картофель, сварить штук 5-8 среднего размера. Заодно чуть-чуть поджарить лук, достаточно одной большой луковицы. Когда грибы сварятся, пропустить их через мясорубку (блендер) или вручную порезать на небольшие кусочки. После

этого налить немного растительного масла на большую сковородку, кинуть туда грибы, посолить и не забывать перемешивать.

Если блюдо готовится с картофелем, то минут через 15-20 добавить мелко порезанный картофель в грибы, хорошо перемешать и подлить грибного бульона, если видно, что суховато. При желании можно добавить немного сливочного масла.

Вместе или вместо картофеля добавить поджаренный лук и перемешать. Минут через 10 добавить сметану и перемешать. Еще минут через 10-15 блюдо должно быть готово. Главное, следить за огнем и не давать подгорать нижнему слою. Обычно на сковородке грибы должны провести 35-45 минут.

На стол подавать жюльен лучше в чашечках и есть ложками. Можно посыпать сверху тертым сыром, укропом, но только не добавлять никаких резких приправ. Некоторые любят мазать жюльен на хлеб и поливать сверху майонезом.

Ингредиенты:

- Грибы белые - 400 г;
- масло сливочное - 2 ст. ложки;
- хлеб пшеничный черствый - 2 ломтика;
- молоко - 1/2 стакана;
- яйца - 3 штуки;
- лук репчатый - 1 головка;
- зелень укропа и петрушки рубленая - 2 ст. ложки;
- масло растительное - 2 ст. ложки;
- сухари молотые 3/4 стакана;
- перец черный молотый;
- соль;

Грибные котлетки

Это необычное блюдо с удивительным вкусом, которое лучше подавать с картофелем, солеными огурчиками или с салатом из свежих овощей.

Замочите хлеб в молоке.

Обжарьте на сливочном масле свежие мелко нарезанные боровики в течение 15 минут. Мелко порежьте лук и тоже обжарьте в масле. Все охладите, пропустите через мясорубку или блендер. Соедините с размоченным хлебом и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте взбитые яйца, зелень, перец, соль и перемешайте.

Сформируйте маленькие котлетки, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в масле до золотистой корочки.



Ингредиенты:

- 700 - 800 г свежих или замороженных боровиков;
- большая луковица;
- 100 - 200 г сметаны;
- растительное масло без запаха;
- соль;
- вареный картофель;
- сливочное масло;
- укроп;
- тёртый сыр;
- майонез.



Драники грибные

Грибы отварить и пропустить через мясорубку.

Сырой лук тоже пропустить через мясорубку.

Картофель натереть на тёр-

ке. Всё соединить, добавить сырые яйца, немного муки, посолить и перемешать. Полученную массу выкладывать небольшими порциями на сковородку, смазанную маслом, и обжаривать с двух сторон до готовности. Подавать со сметаной и зеленью.

Ингредиенты:

- 300 - 400 г свежих или замороженных боровиков,
- 800 - 900 г картофеля,
- 1 большая луковица,
- 2-3 яйца,
- мука,
- растительное масло без запаха,
- соль,
- сметана.

Уважаемые читатели! Обсудить материал газеты, высказать свое мнение, задать вопросы вы можете по телефону: (812) 717-87-84, E-mail: gazeta@fungo.ru, www.fungo.ru Адрес для ваших писем: 197022, Санкт-Петербург а/я 720, Центр Фунготерапии И.Филипповой, Редакция газеты "Грибная аптека".

Газета "Грибная Аптека". Учредитель и издатель ООО "Центр Фунготерапии И.Филипповой". Регистрационное свидетельство ПИ № ФС2-7508 от 12.04.2005г. Свидетельство выдано Управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному Федеральному округу. Адрес редакции: 191167, Санкт-Петербург, Невский пр.180, оф.25, ред.газ."Грибная Аптека". Тел.: (812) 717-87-84, e-mail: gazeta@fungo.ru, Главный редактор Факина Т.И. Тираж 10000 экз. Подписано в печать 22.09.2005 г. Отпечатано в типографии ООО "Профпринт", Парголово, ул. Ломоносова, 113. Заказ № _____. Телефон отдела маркетинга 513-86-70.