

# ВОЕННАЯ ТАЙНА

С ИГОРЕМ ПРОКОПЕНКО

# КУХНЯ БОГОВ

ДРЕВНИЕ ТАЙНЫ КУЛИНАРИИ

ИСТОЧНИКИ  
БОГАТЫРСКОЙ СИЛЫ  
И ЗДОРОВЬЯ

КАК ПИТАЛИСЬ НАШИ  
ПРЕДКИ

УТЕРЯННЫЕ СЕКРЕТЫ  
ДОЛГОЛЕТИЯ

# Игорь Станиславович Прокопенко

## Кухня Богов. Древние тайны кулинарии

### Серия «Военная тайна с Игорем Прокопенко»

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43072306](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43072306)*

*Кухня Богов. Древние тайны кулинарии: Эксмо; М.; 2019*

*ISBN 978-5-04-088694-4*

### **Аннотация**

Перед вами новая версия бестселлера знаменитого телеведущего Игоря Прокопенко «Пища богов». Эта книга рассказывает о таком привычном для всех нас предмете, как еда. Мы употребляем пищу практически механически, на ходу, забывая о тайной мудрости, которая связана с кулинарией на протяжении многих тысячелетий. Каким образом пища, которую мы употребляем, формирует не только нашу физическую структуру, но и влияет на наше восприятие мира? Почему современная кулинария отказывается от традиционных русских рецептов? Каким образом человек смог получить знания о пользе тех или иных растений? Почему практически во всех древних цивилизациях сохранились предания о божественном

происхождении продуктов питания? Кто научил древних людей кулинарным навыкам и открыл им секреты приготовления того или иного блюда? Садясь за обеденный стол, вспомните ответы на эти вопросы, которые откроются вам после прочтения книги. И еда снова станет для вас настоящим божественным даром.

# Содержание

Предисловие	6
Глава 1	8
Глава 2	15
Конец ознакомительного фрагмента.	21

**Игорь Станиславович  
Прокопенко  
Кухня Богов. Древние  
тайны кулинарии**

© Прокопенко И., 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

# Предисловие

Пища богов. Что скрывается за этим понятием?

Люди всегда хотели жить долго, подобно богам. На глиняных табличках шумерского государства представлены сроки правления восьми царей. Алулим правил 28 000 лет. Царь Думузу – 36 000, царь Ибартуту – 18 000 лет... Ну чем не пример для подражания?

Мечты о вечной жизни заставляли людей в разные времена изобретать эликсир бессмертия. Правда, создать его никому так и не удалось, а все попытки омолодиться с помощью того или иного зелья приводили лишь к смертельным результатам. Китайский император Сюньцзун, правивший в VIII веке, умер, приняв дозу изобретенного им же эликсира бессмертия. А в эпоху Возрождения известны случаи смерти богатых стариков, которые, пытаясь помолодеть, переливали себе кровь юношей.

Да и в XX веке правители многих стран настойчиво обращались к ученым с вопросом: когда будет создан препарат долголетия?

Однажды Иосиф Сталин вызвал в Кремль членов Академии наук и обратился к академикам, сказав, что нужно найти такое средство, которое способствовало бы продолжению жизни. Светила науки предлагали разные варианты, но время показало, что ими двигало лишь стремление получить

субсидию от государства. Сейчас, когда коммерциализация достаточно развита, это становится понятным. И когда руководитель группы ученых, обещавших изобрести чудо-препарат, на шестьдесят втором году жизни неожиданно умер, Сталин усмехнулся: обманул, подлец!

Быть может, секреты долголетия небожителей таятся в каком-то особом рационе питания? Но тогда получается, что потомки богов – люди – могут точно так же с помощью определенной диеты продлить себе жизнь и быть здоровыми, работоспособными и по-настоящему счастливыми.

# Глава 1

## Вино и молоко – напитки богов

Предания гласят, что в каждый период времени на Земле присутствовали разные боги. Во всех легендах отмечается, что боги первого поколения в пище – как мы себе ее представляем – вообще не нуждались, подпитываясь энергией Солнца, океана и окружающего пространства.

Следующее «поколение богов», если верить сакральным текстам, питалось амброзией и нектаром. Для нас сегодня амброзия – это род однолетних или многолетних трав, а нектар – сахаристый сок, который можно добывать из растений. Но, оказывается, не этот нектар и не эту амброзию употребляли боги. Самые древние источники связывают пищу богов не с растениями, а с океаном. Причем не тем, который мы представляем, а с некой первичной субстанцией, которую боги взбивали специальными приспособлениями наподобие колотушек, чтобы образовалась пена. Это описывается в древних текстах как «пахтание» – то есть этот первичный океан, согласно трактатам, состоял из молока, которое является и питьем, и едой. Некоторые исследователи считают, что в этих легендах говорится о Млечном Пути.

Не поэтому ли в Индии корова является священным животным? Она дает молоко, которое ассоциируется у индусов

с рождением новой жизни и продолжением рода.

Многие исследователи утверждают, что лучшее средство против гриппа для русского человека – молоко с луком.

А жители кавказских республик борются с вирусами и патогенными бактериями с помощью кисломолочных продуктов. Самый популярный – мацун, или мацони, – в разных регионах называют целебный напиток по-разному. Напиток готовится из молока, которое в подогретом виде разливается по банкам. Туда добавляют закваску и оставляют в теплом темном месте на 3–4 часа, а лучше на ночь, затем ненадолго убирают в холодильник для охлаждения. В качестве закваски обычно используется качественный готовый мацони – чуть больше чайной ложки на пол-литра молока.

В годы Великой Отечественной войны медики широко применяли кисломолочные напитки для восстановления здоровья раненых. Лекарств не хватало, и важно было использовать наиболее рациональные методы лечения. И тот же мацони или кумыс оказывались как нельзя кстати. Кисломолочные напитки легко усваиваются, снабжая организм белком, кальцием, фосфором и незаменимыми аминокислотами. Кроме того, в них содержатся витамины А, D и весь спектр витаминов группы В.

Однако сегодня в российских, европейских и американских обычных магазинах редко можно встретить натуральные кисломолочные продукты. Даже такой привычный для русской кухни кисломолочный продукт, как сметана, подде-

ляется в огромных количествах.

Впрочем, натуральная сметана или нет, несложно определить в домашних условиях – растворить ее в кипятке и дать отстояться две-три минуты. Если кисломолочный продукт натуральный, он должен полностью раствориться, в противном случае – перед нами смесь с химическими добавками.

Подобные продукты питания и напитки наносят нашему организму только вред. Это уже не пища богов, дающая долголетие, а скорее продукты дьявола, порождающие болезни и несчастья.

Если верить мифам, в рационе богов всегда присутствовали также слабоалкогольные напитки, в частности вино. Считается, что именно боги научили людей создавать подобные напитки, поскольку сами в них нуждались.

По преданию, в Грецию вино принес Дионис, ставший богом виноделия. Дионис обладал телом в виде виноградной лозы, а его кровью было вино.

В Египте богом вина считался Осирис, а сам виноградный напиток называли «слезами Солнца».

Древние сакральные знания говорят нам, что во время приготовления еды в некоторые блюда следует добавлять вино. Тогда пища приобретает определенные целебные свойства. В стародавние времена, если, к примеру, человек страдал бессонницей, лекарь прописывал ему телятину под винным соусом, и крепкий сон пациенту был обеспечен.

Натуральное, особенно домашнее вино нейтрализует из-

быток животных жиров в мясе, что благотворно сказывается на пищеварении.

Кто дал нам знания о столь изысканных и целебных блюдах? Неужели люди пришли к этому просто опытным путем? И кто тот первый шеф-повар, у которого человек научился добавлять вино?

Знаменитый врач Авиценна говорил: «Вино – друг мудрого и враг пьяницы... Оно позволено людям разумным и запрещено глупцам».

В преданиях разных народов богам всегда противостояли демоны. Некоторые конспирологи считают, что имеются в виду разные инопланетные пришельцы, которые в древности посещали Землю, контактировали с людьми и вели между собой постоянные войны. Среди них якобы была раса рептилий с созвездия Ориона, которые обладали змееподобными телами и отличались от других низменными инстинктами. Им необходим был чистый алкоголь, чтобы войти в измененное состояние.

Поэтому традиционно считается, что темным сущностям нужно крепко напиться, чтобы обрести демоническую силу и могущество.

Что же касается натурального вина, то в нем гармонично сконцентрированы более ста необходимых веществ – витаминов, микроэлементов, гормонов, углеводов, антиоксидантов, ферментов. В природе нет аналогов виноградному вину. В малых дозах это целебное средство, неповторимый биоло-

гический комплекс, необходимый человеку. «Молоко Венеры» – именно так называл вино Аристотель.

Гиппократ лечил многие болезни с помощью раствора вина с водой, который он хранил в серебряных сосудах. В данном случае происходит двойной удар по микробам. Сегодня имеются научные данные о том, что ионы серебра не только улучшают вкусовые качества вина и утончают его аромат, но и уничтожают болезнетворных бактерий, как, впрочем, и сам алкоголь. Но до сих пор остается загадкой, почему вино, разбавленное водой в пропорции один к одному, действует эффективнее.

До сих пор средиземноморскую диету рекомендуют для профилактики склероза. А ее основа – красное вино. Один бокал разбавленного водой сухого вина, выпитый во время еды, способствует также профилактике сердечно-сосудистых заболеваний и улучшает пищеварение, так как красные сухие вина содержат дубильные вещества, которые разлагают токсичные соединения, находящиеся в любом мясе.

В Библии о вине говорится более пятисот раз. Оно как символ крови и жизни упоминается в Ветхом Завете.

Во время Тайной вечери Иисус, подавая апостолам чашу с вином, сказал: «Сие есть кровь моя Нового Завета, за многих проливаемая во оставление грехов».

Кровь, пролившаяся на кресте, вытекающая из-под пронзенного копьем ребра, скрепила связь между богом и людьми. Она была собрана в чашу – как предполагают, в ту

же самую, из которой на Тайной вечере вкушал вино Иисус.

Эта библейская история в будущем породит легенду о мистической чаше Грааля с ее напитком бессмертия, которую искали и король Артур, и рыцари Круглого стола, и разного рода алхимики.

...Но не только вино считается божественным напитком. В Перу есть много кафе, где за два доллара можно попробовать уникальный коктейль из свежей лягушки, который обладает свойствами виагры и, говорят, лечит ото всех болезней. Отбоя от туристов нет, хотя по лицу детей видно, что напиток совсем не детский. А вот местные жители пьют его каждое утро. Коктейль заряжает их на весь день.

Лягушки для изготовления сока поступают из самого большого в мире высокогорного озера Титикака. Название это переводится как «священный камень», а само озеро олицетворяет Всемирный потоп. Однажды боги уже уничтожили здесь людей из-за непослушания.

В мифах южноамериканских индейцев лягушки символизируют посланниц супруги бога дождя, помогавшей когда-то людям выращивать хороший урожай. Для приготовления коктейля в блендер кроме лягушки кладут еще как минимум двадцать ингредиентов, включая бобы, мед, алоэ, а по просьбе гурманов добавляют знаменитую айяхуаску – священный напиток богов.

Политическая элита и власти Перу официально признали айяхуаску национальным достоянием страны. Однако напи-

ток оказывает психотропный эффект, и некоторые его ингредиенты запрещено использовать в США и Европе.

В традиционной культуре шаманы несколько раз в год дают этот напиток жителям деревень, включая детей, чтобы те в измененном состоянии сознания увидели свои грехи, покались и очистились.

Судя по преданиям, не только напиток айяхуаска был по вкусу богам, но также сома, медовуха, пиво. Любой слабоалкогольный напиток считался детищем богов – и в то же время их жидкой пищей.

# Глава 2

## Грибное царство

С древних времен одиннадцатого июня на Руси отмечали праздник, посвященный боровикам – белым грибам. Жизнь язычников от рождения до смерти зависела от Царя Огня, Царицы Воды и Матери Сырой Земли, дарящих людям таинственные плоды – ножку со шляпкой. Грибы обожествляли, им поклонялись во время сакральных обрядов. До сих пор является загадкой, почему в древности блюда из грибов у большинства народов считались пищей богов, а уже в Средние века грибы стали ассоциироваться с нечистой силой – лешими, кикиморами, водяными.

У русских боровик считался царем грибов. Он внушал уважение своими размерами, его использовали в закусках, супах и горячих блюдах. Боровик никогда не чернеет, как другие грибы, при разрезании, приготовлении и сушке – отсюда и второе название – белый.

Каждое мгновение нашей жизни нас повсюду сопровождают споры грибов. Сегодня известно, что на Земле проживает около ста шестидесяти тысяч их штаммов. Они везде: в воздухе, которым мы дышим, в пище, которую едим.

Даже лимонную кислоту сегодня уже получают не из цитрусовых, как думают многие, а с помощью грибов, выращи-

ваемых микробиологами.

Хлебобулочные изделия, квас, пиво, вино, некоторые кисломолочные продукты изготавливают с помощью одноклеточных грибов под названием дрожжи.

Но мы пока вернемся к обычным в нашем понимании грибам, из которых мы делаем аппетитные салаты, закуски, супы и горячие блюда. Знаете ли вы, что в одном кубическом сантиметре почвы может содержаться целый километр мицелия – белесых «корней» грибов? Их нити растут равномерно и в непредсказуемых направлениях.

Грибница держится особняком в биологическом мире. Ее строение и поведение – загадка для ученых. Грибницы своей паутиной полностью опоясали нашу планету. Одни исследователи сравнивают это таинственное подземное царство с мозговыми извилинами Земли, другие называют его контурной картой Бога. Существует даже гипотеза, что грибы – это потомки инопланетной цивилизации, которая миллионы лет назад прибыла на нашу планету.

По форме ее представители были похожи на гигантские грибы. Со временем, приспосабливаясь к земной среде, они деградировали, уменьшились в размерах, превратились в споры, ушли под землю и продолжили существование в виде грибниц. Но при этом грибы якобы обрели коллективный разум и стали частью экосистемы, влияющей на развитие планеты.

Быть может, поэтому в легендах, мифах, русских сказках

особое место занимает цивилизация людей-грибов, или грибов-оборотней?

В сказке «Война грибов» боровик зовет на войну представителей грибного царства. Но белянки, волнушки, рыжики, сыроежки, опять отказываются. На подмогу боровику приходят лишь грузди:

«Полезли они дружно из земли, сухой лист над головами их вздымается, грозная рать подымается.

– Ну, быть беде, – думает зеленая травка...»

Исследователи расшифровывают сказку по-разному. Кто-то даже видит в ней предсказание революционного движения в России, где грибы якобы олицетворяют различные социальные слои российского народа. Белянки – это столбовые дворянки, рыжики – купцы, сыроежки – богатые мужики, волнушки – чиновники-управленцы, опять – золотая молодежь, мажоры, а грузди – пролетариат. Есть и другие, порой мистические, толкования. Но одно можно сказать точно: сказки все народы мира просто так не сочиняли.

Что же за загадочные существа, размером от микроскопических до гигантских, окружают нас? Почему в древности им приписывали магические, сверхъестественные свойства? А может, грибы на самом деле являются представителями инопланетного разума?

На Земле обитает странный организм – слизевик. То ли гриб, то ли не гриб. С виду очень похож на медузу – такая же студенистая полупрозрачная масса. С одной стороны, этот

организм размножается спорами. Но, с другой стороны, он умеет ходить, а точнее, перемещаться по лесу в поисках влаги, бактерий и мертвой древесины, которыми он питается. Может даже забраться с земли на пенек и притаиться там.

Ученые помещали слизевиков в лабиринт, а на выходе клали пищу, которая их привлекает. В поисках пищи плазмодии попадали в тупики, однако успешно из них выбирались.

Американские ученые сделали вывод, что грибы по своим подземным сетям посылают сигналы друг другу. Есть версия, что эти сигналы могут каким-то образом влиять на сознание людей, гипнотизировать их и даже перемещать в параллельные миры.

По древним легендам, именно жадность при сборе грибов загубила многих. Хотя как удержаться грибнику, когда глаза разбегаются? Ведь в «ведьминых кругах» в огромных количествах растут шампиньоны, млечники, говорушки. Они чередуются с поганками и мухоморами, которые, по поверьям северных народов, способны перевоплощаться в людей, заманивать грибников в болота и топи и подолгу не отпускать домой.

На Руси грибы всегда ценили за их целебные свойства. В рукописях, обнаруженных при раскопках в древнем Новгороде, приводится рецепт лечения ожогов и обморожений. Сушеные белые грибы заливали горячей водой, соблюдая соотношение один к десяти, настаивали и хранили в темном

месте. Этим раствором смазывали поврежденные части тела.

Трубчатые грибы, традиционно употребляемые в пищу грибы, русичи называли губами. Действительно, низ шляпки таких грибов напоминает губку. К ним относят белые, подберезовики, подосиновики, дубовики, маслята, моховики и некоторые другие.

Около семидесяти видов грибов обладают интересной особенностью – они светятся по ночам. Это объясняется химическими окислительными реакциями, происходящими в их клетках во время потребления кислорода. Свечение позволяет привлекать насекомых, убивать и питаться ими.

В разных культурах отношение к грибам было подчас диаметрально противоположным. К примеру, большинство мухоморов ядовиты. Однако в странах Южной Европы и на средиземноморском побережье мухомор серо-розовый считается деликатесом. Знаменитые пиры древних римлян никогда не обходились без изысканных блюд, приготовленных из грибов. Патриции их буквально обожествляли. Есть сведения, что блюда из мухомора серо-розового очень любил римский император Гай Юлий Цезарь. В его честь эти грибы стали называть «цезаревы», или «кесаревы». Их готовили особым способом, применяя бамбуковые палочки, чтобы запах от металлических ножей не испортил грибного аромата.

Смертельно ядовитая бледная поганка также была хорошо известна римлянам. В старину ядовитые грибы сравнивали по способу и силе воздействия на человеческий организм

со змеиным ядом. Были даже времена, когда слово «гриб» отождествлялся со словом «смерть». Согласно одной из версий, римский император Клавдий был отравлен бледными поганками, которые ему преподнесла жена Агриппина. Эта коварная женщина, по сути, женила на себе Клавдия, чтобы заполучить богатство и контроль над империей, и мечтала, чтобы власть побыстрее перешла к сыну Нерону.

Попробуем представить себе это трагическое событие. Обед императора, как обычно, начался с глотка вина. Клавдий вкусил сочных олив, сыра, лепешек и снова пригубил вина.

– Попробуй этот деликатес, – томно улыбнулась Агриппина, протягивая Клавдию тарелку с грибами.

– Какой божественный вкус! – восхищенно отреагировал Клавдий. – Почему я их не пробовал раньше? Отныне я хочу есть только эти грибы!

Желание императора осталось невыполненным. Через несколько часов он скончался от отравления.

В прошлом веке американский философ и этноботаник Теренс Маккена, исследуя взаимодействия людей с растениями и грибами, опубликовал книгу под названием «Пища богов». В ней он высказал оригинальную гипотезу о том, что эволюция человека, а точнее, развитие его мозга, произошло под влиянием грибов и коры деревьев.

# 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.