

Absract:” A cukorral és a sütéssel készült tésztákban a cukrot kiváltja a tejfehérje”

Miatta indult. Zsolti 13-éves volt 85% látássérült, eltiltották a cukortól!

Negyven éve dolgozom a milkiss tésztákon, süteményeken. Negyven éve kérdezek, másokat: miért kell a tésztákba a cukor, negyven éve hallom a választ: édes legyen a tészta. Nekem meg kellett tanulnom, nem édes íze miatt kell a tésztákba a cukor. Nem írom le az okát, egy péknek elmondtam, három nap múlva már a kenyérbe is volt cukor! **A cukor fontos és káros tulajdonságainak elhallgatása, azok nem tanítása azt eredményezi, hogy a tésztagyártók nyugodt lelkiismerettel használják a cukrot és mérgeznek a gyerekektől kezdve minden embercsoportot.**

A cukor által okozott betegségek kimutatása. Fel van felsorolva 10 legfőbb halálok és van a Diabetes 11 betegsége, a két csoportból az első négy betegség- megegyezik:

1.Szív- és érrendszeri betegségek (32,3%) Cardiovascularis	32,3%
2.Rák (16,3%) Carcinoma	16,3%
3.Légzőszervi megbetegedések (6,5%) COAD Chronic Obstructive Airway Disease	6,5%
	55,1%
4.Cukorbetegség (5,8%) Diabetes mellitus	5,8/ 55,1=0,10%

A Diabetes mellitus betegeknek országonként is van szövetsége, sőt nemzetközi is. A felsorolt, kiemelt 1.,2.,3., pontban megjelölt 55,1%-ban kimutatott, a cukor által okozott betegségben lévő embereknek nincs szövetsége, ha volna a gyógyításban is segítséget jelentene.

Az Istennek elege lett. Megállapodott a sátánnal, hogy a nők naponta legfeljebb 25 gramm cukrot fogyaszthatnak a férfiak esetében a megengedett határ 37,5 gramm cukor. A sátán a cukor édes ízét felhasználva, korlátlan cukorfogyasztással öli meg az embereket. Csak Magyarországon a csecsemőket is beleszámítva naponta megesszünk „11 dekagramm (110 g) szintiszta cukor.”(Dr. Lenkei) Ez már korlátlan cukorfogyasztás!

A cukorról elmondhatjuk: kedves édes, de halálos a csókja.

A tejről

Biblia

„12.Az ÚR pedig jobban megáldotta Jóbot azután, mint azelőtt. Lett neki tizennégyezer juha, hatezer tevéje, ezer igás ökre és ezer szamara.”

A tudomány szerint a juh, teve és szamár tej a legértékesebb tejek. Én még emlékszem, ha az anyának nem volt elég teje, szamártejjel etette a kis babát. A tej nem okoz betegségeket, érzékenységet okozhat, van kazein és laktóz érzékenység én laktóz érzékeny vagyok, de az intolerancia szintem 20g. A WHO által javasolt 6 g. Kína lakosainak 93%-os része laktóz érzékeny, mégis bevezették a tej termelést, a laktóz érzékenység módosulhat, a kínai emberek csontja nagyon törékeny, lehet már a kevés tej is segít rajta. A tejfehérjék kicsapódása általában 60-70°C között kezdődik, és 70-80°C között éri el a maximumot. A tejtésztákat 150 °C süthetők, tehát energiatakarékos a gyártása.

Az Isten megbízott egy embert a Földön, hogy tejfehérjével helyettesítse a tésztákban lévő a gyilkos cukrot.

Tejtészták; milkiss sütemények

Minden cukorral és sütéssel készült tésztát át lehet alakítani tej tésztára. 100 g tészták laktóz tartalma 0,9-2,2 g. Vannak számtani táblázatok, amiket, használni kell, vannak sárokszámok, amiket, ha használunk pontosan és gyorsan haladunk a kalkuláció számítások készítésével. Mindenben segítünk. Töltelékek, krémek is vannak kidolgozva.

A szabadalom 85 országban van bejelentve, én igyekeztem egy-egy országot kiválasztani és átalakítva készíteni egy süteményt. Argentína ősi süteménye az ALFAJORES DE MAIZENA CON DULCE DE LECHE sikerült cukor nélküli karamellel elkészíteni. A fémdobozba zárt cukros tejet karamellizálják. Ez kínai ,gőzben készült rizslisztből.

A tészták átalakításán haladva egy tésztaféléknél három alternatíva lehetséges:

1. Az eredeti cukros változat.
2. A tejtészta édes változata.
3. A tejtészta sós változata. Ára a legalacsonyabb.
4. GLUTÉNMENTES TEJ PISKÓTÁK, ÉDES ÉS SÓS VÁLTOZATA. A legolcsóbb rizs lisztből is készíthető, zsírtartalmának változtatásával variálható. A gluténmentes piskóta kenyér szerkezetében hasonlít a lisztből készült kenyérré.

Cukor megtakarítás példákkal bizonyítva:

I. Pék tészták 6 főcsoport/ 1 000 000 db sütemény 6 000 000 db süteménynél 14 425,00 kg a cukor megtakarítás.

II. Cukrászat piskóták:	súly kg	cukor megtakarítás kg
Magyar piskóta	1000	272,7
GÉNOISE FR torta tészta	1000	186,3
USA torta tészta	1000	250,0
III. Gyúrt omlós tészták		
Linzer	1000	160,0
Angol linzer	1000	180,0
IV. Kevert-omlós		
1. Tészta	1000	300
2. Tészta	1000	115,3
V. Tea sütemények		
1.Tészta	1000	266,6
2.Tészta	1000	253,3
V. Kekszek		
Tea keksz	1000	143,9
Omlós keksze	1000	156,5
ANSAC ausztrál keksz	1000	200,0
Spéculoos belga keksz	1000	250,0
+		
Gofri	1000	105,0

A cukor mennyiséget, amit az ember megehet használják jó minőségű fagylaltok gyártására!

Mikor a tehén együtt sír a gazdájával

A tehén naponta teljesíti feladatát, eszik rendesen, hogy a legtöbb tejet tudja adni, a gazdája meg is feji, majd a tejet elviszik a tej feldolgozókhöz, ahol nem tudnak fizetni a gazdának, de a tejet feldolgozzák többféle tejfehérje is készül: sovány tejpor, édes és savanyú savópor, írópor, permeátum, amit nem vesznek meg a tésztagyártók.

A gazda szereti a sütemény vesz is belőle, a tésztába lévő cukortól és a stressztől 7,0 mmol lett a vércukorszintje, miután megtudta, hogy a korábban cukorrépa termelésre használt földjére akkumulátor gyárat fognak építeni.

Az energiatermeléssel hasznosítással foglalkozó tudósok megállapították, hogy a jövő egyik legjobb energia forrása a cukor lesz, készülhet belőle zöld akkumulátor, áram, hidrogén, de folyamatosan készítenek belőle etanolt bióbenzint (Brazília, USA). Tudományos közlemény volt, hogy a cukorból készült zöld akkumulátor tömeges gyártását nem merik elkezdni, mert az élelmiszeriparból sok cukrot vonnának ki, ami akár gazdasági világválságot okozhatna.

Ha cukor helyett tejfehérjét használnánk, több igen hasznos megoldást létre jöhet: sokkal kevesebb cukor elfogyasztása segítené az emberi egészséget, ezzel párhuzamosan a cukor által okozott betegségekre kevesebbet kellene költeni, a mindennapi gondok: a tejtermelők és a tejfeldolgozók pénzükhöz jutnának, cukrot adó növényekből többet lehet termelni, több munkalehetőség, jobb levegő, nem szennyeznénk az ivóvíz hálózatunkat és sorolhatnánk.

Európában a rák éves gazdasági károkozása meghaladja a 100 milliárd eurót (38,2 billió forintot). Ennek érdekében indította útjára az Európai Bizottság az „Európa legyőzi a rákot” tervet (Europe's Beating Cancer Plan), én felajánlom segítségemet.

2020-ban 1,3 millió ember halt meg rákos betegségben az Európai Unióban, és a daganatos megbetegedések száma tovább növekszik. Európa egyik tagállamába nem szabad cukorkiváltásról beszélni, ezért azt várhatjuk az EU-tól, amit Semmelweis Ignác is akart, „kezet kell mosni”. Fordítsuk gyógyításra a legősibb emberi táplálékot a tejet!

Ebben az írásban süteményekről írtam, tapasztalatból mondom, hogy egy falat a sütemény egy egész könyv helyett adna információt. Elküldök egy hivatalos laboratóriumi vizsgálat eredményét, amit a szabadság elindítása előtt végeztek el 29.09.1992-ében. (Az ott szereplő 8,2 g laktóz mennyisége most már 1,2 g)

Sokat jelentene az ügynek, ha az Önök segítségével közös próbagyártás és utána a kostoló, vélemény is létre jönne!

A jövőben bízom!

Egészség, Békesség