

В ПОИСКАХ АЛГОРИТМА БОГА ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ РАКА ЖЕЛУДКА. Ч. 2

Если Римский Валентин, 1952 г.р. находился в тюрьме еще 2...3 месяца, то, наверняка, был бы уже мертв, чего так сильно добивались начальник ПУ -13 подполковник Пынтя Игорь, а также администрация ПУ - 9 в лице полковника Тимофей Эдуарда и майора Череватова Руслана.

В этой связи выражаю глубокую благодарность и признательность судьям столичного сектора Центру Булару Серджиу и Тизу Светлане, которые строго следовали закону, в результате чего я оказался 05.12.2017 на свободе по УДО.

Эксперименты на себе сегодня

Казалось бы, медицинские эксперименты на себе – дело прошлого. Однако нет: и сейчас исследователи испытывают свои гипотезы на себе. Например, австралийские ученые Робин Уоррен и Барри Маршалл открыли на слизистой оболочке человеческого желудка бактерию *Helicobacter pylori*. Они выдвинули предположение, что именно она, а не стресс или острая пища, становится основной причиной гастрита и язвы желудка. Для подтверждения этого Барри Маршалл выпил содержимое чашки Петри с культурой этих бактерий, из-за чего у него развился гастрит. В 2005 году Уоррен и Маршалл за свои работы по *Helicobacter pylori* получили Нобелевскую премию.

Чтобы не терять понапрасну время до неизбежного хирургического вмешательства (операции) я решил поставить на себе по совету друзей и братьев по вере следующий эксперимент по комбинированной методике **Неумывакина – Закурдаева (Россия) – Ante Kresich (Хорватия) – Рудольф Бройс (Австрия)**. Я вряд ли могу рассчитывать на полное выздоровление, но надеюсь с Божией помощью на приостановление роста раковых клеток. В качестве основных продуктов питания использую горох, картофель, петрушку, черный перец, малосольную овечью брынзу, болгарский перец, квашенную капусту, брокколи, лимоны, груши, тыкву, тыквенные семечки, а также смесь из пропущенных через мясорубку: курага (200 г) – чернослив (100 г) – чищенные грецкие орехи (100г) – мед (2 ст. л.). От куриного мяса и яиц отказался исходя из личных ощущений: организм стал принимать их с большим трудом. Я ничего не выдумываю, а только использую те практические рекомендации целителей - дилетантов, что нашел в Интернете

Мне кажется, что рак желудка наиболее доступный для лечения орган, чем, например, легкие, кровь или лимфатические узлы, поскольку все методы нетрадиционной медицины предполагают, в основном, принятие внутрь тех или иных продуктов и веществ, которые, так или иначе, перерабатывает желудок. Если перекись водорода и пищевая сода плюс имбирь - мед не остановят размножение и распространение раковых клеток желудка на другие органы, то вряд ли ожидаемого эффекта можно достичь при раке легких или кожи.

Каждый месяц я буду сообщать о своем самочувствии и ощущениях. Я рассчитываю, что положительные, равно как и отрицательные результаты моего эксперимента помогут другим раковым больным.

Лечение содой и перекисью водорода по советам профессора Ивана Павловича Неумывакина (1928 – 2018)

Прием соды при онкологических заболеваниях

Людам с онкологическими заболеваниями профессор рекомендует принимать раствор из расчета 2 чайных ложки соды, разведенных в стакане воды. Пьется раствор трижды в день натощак, но лечиться так можно не более 2 недель.

<http://alexzakurd.blogspot.ru/>

Вода, морская соль, перекись, сода Alexander Zakurdaev

H₂O₂ (перекись водорода)

NaHCO₃ (пищевая сода, бикарбонат натрия)

H₂O₂ (перекись водорода)

Часть 2

Исходя из личных ощущений в порядок приема лекарств и питание пришлось внести следующие коррективы:

ПРИЕМ ЛЕКАРСТВ И ПИТАНИЕ ПРИ РАКЕ ЖЕЛУДКА

Лекарства:

1. стакан фильтрованной воды с лимоном
2. Чайная ложка пищевой соды на стакан кипяченной воды
3. Щепотка морской соли, стакан воды с 10...15 каплями H₂O₂
4. Столовая ложка сока алоэ, приготовленная с добавлением меда (на 1 кг алоэ 50 г меда)
5. Столовая ложка льняного масла с зубчиком чеснока
6. Настой трав (полынь, одуванчик, зверобой)
7. Миндаль горький вперемежку со сладким
8. Грейпфрут

9. После принятия лекарств (за 30 мин до принятия пищи) надо делать физические упражнения с гантелями по 5 кг

10. Плавание, водные процедуры (пачка пищевой соды на ванную)

Питание:

1. Хлеб и булочки из проращенной пшеницы

2. Морская капуста

3. Малосольная овечья брынза, творог с медом, маслины, черная редька, фасоль, горох. клубника, вишня, виноград, курага, чернослив, кедровые орешки

4. Главное блюдо:

Борщ с фасолью и черносливом

Ингредиенты:

Свекла красная - 2 шт.

Капуста белокочанная - 0,5 шт.

Картофель - 5-6 шт.

Чернослив - 6-10 шт.

Фасоль - 1 стакан

Морковь - 1-2 шт.

Лук - 1-2 шт.

Сельдерей (корень) - 0,5 шт. (100 г)

Томатная паста - 2-3 ст. ложки

Масло растительное - 50 мл

Соль - по вкусу

Перец - по вкусу

Вода - 2,5 л

Приготовление:

Нужно заранее, лучше на ночь замочить фасоль в холодной воде. Утром воду слить, залить фасоль холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения. Варить на небольшом огне под

крышкой до готовности. Тем временем, налить в кастрюлю воду (2,5 л) поставить на газ, вскипятить. Свеклу очистить, вымыть, натереть на крупной терке (или нарезать соломкой). Очистить и вымыть лук, морковь и корень сельдерея. Половину моркови и сельдерея нарезать соломкой. Лук нарезать кубиками. Вторую половину моркови натереть на крупной терке. Очистить, вымыть и нарезать кусочками картофель. Капусту шинковать соломкой. Разогреть сковороду, налить половину растительного масла. Выложить свеклу. Тушить на среднем огне, помешивая, 3-4 минуты. Вода вскипела, выложить свеклу. Довести до кипения. Выложить в кастрюлю картофель. Затем добавить капусту, корень сельдерея, морковь (нарезанную соломкой), половину лука. Довести до кипения. Варить на небольшом огне под крышкой 15 минут. Разогреть сковороду, налить вторую половину масла, выложить тертую морковь и вторую половину лука. Тушить на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты. Добавить томат. Все перемешать. Тушить одну минуту. Выложить зажарку в борщ. Посолить, поперчить. Промыть чернослив. В кастрюлю добавить чернослив, фасоль, лавровый лист. Накрыть крышкой. Варить борщ с фасолью и черносливом 10-15 минут на минимальном огне. Снять с огня. Оставить борщ с черносливом настояться 15-20 минут. По желанию добавить зелень.