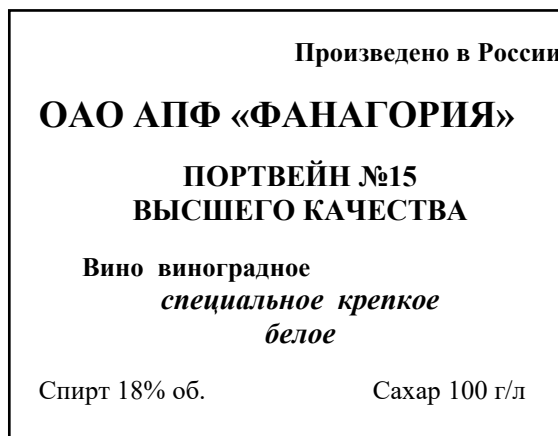


Современные алкогольные изделия

Каким образом сейчас можно разговаривать с христианами о трезвости? Да, вопрос этот очень сложный. Любой верующий может тебе привести цитату из Библии – «вино веселит жизнь». Но, во-первых, это именно вино. Христос ведь не пил водку и пиво. Церковь никогда не благословляла пить брагу, водку и пиво. Итак, если следовать христианской традиции, надо пить только одно вино. Значит, из употребления спиртного у христианина должно быть исключено все, кроме вина. Но вот, например, вино «Агдам» или портвейн «Белый аист» тоже нельзя пить. Пить можно только виноградное вино. Но, какое виноградное вино можно пить? Современное вино – это подделка, в которое добавляют спирт, и тогда оно получает название крепленого вина. Вот, например, реклама портвейна №15.

Этикетка.



И далее текст: портвейны, или порто, как их называют в Европе – самые распространенные из крепких вин. Своим названием они обязаны Португалии, где из виноградников, расположенных в верхнем течении реки Дору, неподалеку от границы с Испанией, и производились эти вина. На лодках их привозили в прибрежный город Порто, откуда мореплаватели-португальцы развозили их по всем колониям в то время великой морской державы. Говорят, идея добавить в вино спирт, чтобы помочь ему выдержать длительные морские перевозки, была делом случая. Однако именно благодаря этому появились крепленые вина. В России портвейны начали производиться с 1880 года. К сожалению, в советские времена эти вина были дискредитированы. Но сегодня их былая слава возвратилась. *Портвейн №15 высшего качества* – один из лучших представителей подобных вин, производимых из белых сортов винограда, который произрастает в уникальных климатических условиях Таманского полуострова, омываемого Черным и Азовским морями. Повышенное содержание спирта (18%) в *Портвейне №15* уравнивается полным, мужественным вкусом с фруктовыми оттенками и тонами каленого орешка и корочки ржаного хлеба.* Как видно из рекламы, производитель не скрывает, что добавляют в виноградное вино этиловый спирт.

Итак, любые крепленые виноградные вина должны быть срочно исключены. Против этого не сможет ничего возразить человек, с которым ты будешь разговаривать о трезвости. Остается только виноградное вино без добавления спирта. А сейчас посмотрим, как изготавливают виноградное вино в заводских условиях, для этого просто посмотрим, что пишет об этом (Б.С.Э.) Большая советская энциклопедия, второе издание, том 8.

Виноделие – изготовление вина из винограда путем спиртового брожения (см. Вино виноградное). Сбор винограда производится по достижении им технической зрелости. Под технической зрелостью понимают такое состояние винограда, когда в нем образовалось достаточное количество экстракта, сахара и кислоты для производства из него того или иного типа вина (столового, десертного или игристого).

* См. журнал СОМЕЛЬЕ №3(19) апрель 2003

В зависимости от этих требований техническая зрелость винограда может наступить одновременно с его полной (или физиологической) зрелостью, раньше ее или позднее; например, в южных районах техническая зрелость винограда для производства столового вина наступает до момента полного созревания, когда в ягодах накопилось уже достаточное количество сахара (18-20%), а кислота, содержание которой, как правило, падает к моменту созревания, еще присутствует в количестве, необходимом для придания свежести столовому вину. Техническая зрелость винограда, предназначенного для получения десертного вина, наступает обычно после полного созревания, когда в винограде накопится возможно большее количество сахара.

Одновременный сбор винограда производится в тех случаях, когда виноград данного участка однороден по качеству и соответствует требованиям, которые предъявляются для выделки вина определенного типа. Выборочный сбор производится постепенно, день за днем, преимущественно для десертных вин: мускатов, токай и др. В этом случае выбирают наиболее зрелые и увяленные грозди. Приготовление вина производится в специальных помещениях – винодельнях. Винодельня имеет несколько отделений: давальню, прессовое отделение, бродильню для красных вин и бродильню для белых вин.

Белые столовые вина. Белые вина изготавливаются главным образом из белого винограда. Красные и черные сорта винограда также могут идти на приготовление белых вин, если сок ягод этих сортов не окрашен. Доставленный в винодельню виноград во избежание закисания немедленно начинают перерабатывать на сусло. Процесс этот складывается из раздавливания винограда, отделения гребней (черешков), прессования раздавленных ягод. Прежде всего виноград поступает на дробилку-гребнеотделитель. Из бункера виноград сначала попадает на рифленые вальцы, где раздавливается вместе с гребнями, а затем падает на вращающийся вал с расположенными на нем спирально бивнями, которые отделяют гребни и выбрасывают их наружу. Раздавленные виноградные ягоды и сок по желобу поступают в пресс или подаются туда дробилкой-гребнеотделителем с насосом по шлангу. Прессование имеет целью отделить сок (сусло) от твердых частей ягод. Применяются прессы прерывного и непрерывного действия. Корзины прерывного пресса того или иного типа наполняются раздавленным виноградом, и сусло стекает через щели между тростями корзины. Когда стечет первая фракция сусла (самотек), оставшуюся мезгу прессуют. Прессование производится несколько раз. После каждого прессования мезга перемешивается. Сусло, стекающее после первого отжима, называют «первый пресс», после второго – «второй пресс» и т.д. Таким образом, при переработке определенной партии винограда получают: самотек, первый пресс, второй пресс и т.д., которые различаются по качеству (главным образом по содержанию дубильных веществ), что учитывается при изготовлении того или иного сорта вина. Широкое распространение в винодельческом производстве имеют прессы непрерывного действия. Раздавленный и отделенный от гребней виноград с дробилки-гребнеотделителя подается в бункер пресса, из которого он попадает на бесконечный винт (шнек). При вращении винт своими лопастями прижимает раздавленный виноград к дверце с противовесом и таким образом отпрессовывает его.

Сок вытекает через отверстия, имеющиеся в стенках цилиндра, в котором вращается бесконечный винт. Прессы непрерывного действия очень производительны, но качество отжатого на них сока ниже того, который получается с прессов прерывного действия, т.к. при прессовании бесконечным винтом происходит перетирание мезги и сок сильно обогащается дубильными веществами. Поэтому прессы непрерывного действия применяются только при производстве ординарных (простых) вин.

Сусло из-под пресса переливается в чан или бут, где в течение определенного срока (от 12 до 24 часов) происходит постепенное оседание на дно взвешенных в нем частиц грязи, обрывков кожицы и мякоти винограда и дрожжей. Чтобы не допустить забраживания, в сусло при отстаивании вводят сернистую кислоту в количестве от 80 до 150 мг/л в зависимости от температуры. По окончании отстаивания чистое сусло сливают в бочки на брожение.

Брожение сусла для белых вин производится на чистых культурах дрожжей, которые вводятся в сусло (в количестве 2%) одновременно с наполнением бочек. Природные дрожжи в брожении не участвуют, т.к. находятся в угнетенном состоянии под влиянием сернистой кислоты, введенной при отстаивании. Вначале брожение, протекающее

обычно при температуре в пределах 18-25 градусов (в зависимости от наружной температуры), сопровождается бурным выделением углекислого газа, которое затем постепенно уменьшается и, наконец, становится незаметным. Этим заканчивается так называемое бурное брожение, продолжающееся обычно в течение 6-10 дней, в зависимости от температуры и расы дрожжей. При наступившем затем тихом брожении происходит медленное дображивание остатков сахара, которое при благоприятных температурных условиях (от 15 до 20 градусов) заканчивается в течение 1-2 недель, а при неблагоприятных – затягивается на месяцы. Когда брожение закончится, прекратится выделение углекислоты, взвешенные в вине дрожжи осядут на дно и вино осветлится, его снимают с осадка и переливают в чистую бочку. Вино к этому времени не должно содержать более 0,1% сахара. Наличие несброженного сахара обычно является причиной развития болезнетворных бактерий, вызывающих заболевание вина. Полученное молодое вино переводится в подвал на выдержку.

Розовые столовые вина. Розовые столовые вина изготавливаются из красных и белых сортов винограда по тому же технологическому процессу, который применяется при производстве белых вин.

Розовую окраску им сообщают красящие вещества, находящиеся в кожице ягод, частично растворяющиеся в виноградном сусле при дроблении и прессовании винограда. Чем длительнее соприкосновение сусла с кожицей винограда во время переработки, тем интенсивнее окраска розовых вин.

Красные столовые вина. Красные вина изготавливаются из красного или черного винограда. Процесс переработки винограда на красное вино состоит из следующих операций: дробления винограда с отделением гребней, брожения мезги в чанах, разгрузки (спуска) чана и дображивания вина в бочках. Дробление винограда и отделение гребней производится на тех же дробилках-гребнеотделителях, которые применяются при производстве белых вин. Разделенный виноград с дробилки-гребнеотделителя подается в чан, где подвергается брожению вместе с кожицей, красящие вещества которой растворяются в бродящем сусле и сообщают окраску красным винам. Брожение красных вин, как и белых, производится во всех советских хозяйствах на чистых культурах дрожжей с предварительным введением сернистого ангидрида. При брожении красной мезги главной задачей винодела является создание благоприятных температурных условий (20 градусов – не выше 30). При низкой температуре (ниже 15 градусов) брожение протекает слабо и плохо извлекается окраска, а при высокой (36 градусов) деятельность дрожжей сильно замедляется и в бродящем вине размножаются бактерии, вызывающие его заболевания. Бурное брожение в чанах при благоприятных условиях продолжается обычно не более 5-6 дней, после чего выделение углекислого газа падает и наступает тихое брожение. Если к этому времени вино уже получило интенсивную окраску, а количество сахара, оставшееся в нем, не превышает 1%, чан спускают. Молодое вино разливается в бочки, которые ставят в помещение с температурой 16-18 градусов для дображивания оставшегося сахара. Вполне выбродившее вино переносится в винный подвал на выдержку.

Комментарий

Заметим выражение «природные дрожжи в брожении не участвуют». Это значит, что современное вино христианам тоже нельзя пить, остается только покупать виноград, давить сок и делать самим вино, т.е. делать то вино, которое пили раньше, причем разводили его 1:3 (на одну часть вина три части воды). Фактически все христиане обмануты. Евангельское вино и современное, две большие разницы. И если бы христиане всего мира отказались от покупки современного вина и стали сами себе делать из винограда, а лучше бы совсем отказались и перешли на виноградный сок. Это было бы ударом по алкогольной мафии.

ОБРАЩЕНИЕ к христианам от Благотворительного фонда трезвости им. Геннадия Шичко

Мы, христиане, члены фонда обращаемся к христианам всего мира – не покупайте современные алкогольные изделия. Мы это уже сделали. Покупая в магазинах пиво, водку и вино, мы обогащаем алкогольную мафию, которая на эти деньги поставляет

новый товар для убийства людей. Апостол Павел говорит: «Пьяницы Царствия Божия не наследуют». Давайте подумаем – сколько людей унес сатана через этот товар в ад? Давайте подумаем – как употребление спиртного поможет нам спасти свои души? Молим вас братья и сестры – никого не угощайте и никогда не покупайте современное магазинное спиртное. Начните с себя. Да поможет вам в этом Господь. Храни вас всех Господь.

С уважением христиане Благотворительного фонда трезвости им. Геннадия Шичко.
620014, Россия, г. Екатеринбург ул. Хохрякова 33-3.
Тел. (343) 267-17-17, E-mail: NARKNIKE@SKY.RU

Священники Русской Православной Церкви за трезвость

Сейчас ты познакомишься с обращением православных христиан и православных священников к священнослужителям Русской Православной Церкви. В этом обращении самое главное – показать пример ЛИЧНОЙ ТРЕЗВОСТИ. В этом обращении оно звучит четыре раза. Вот что мы читаем об этом в газете «Трезвение»* №7 (12) июль-август 2001 г. По благословию епископа Екатеринбургского Верхотурского Викентия 8-10 июля 2001 года в святом месте обретения мощей праведного Симеона Верхотурского селе Меркушино состоялось второе собрание православных трезвенников (первое собрание прошло там же, ровно год назад) из Республики Бурятия, Алтайского и Красноярского краев, Новосибирской, Новгородской и Свердловской областей, Республики Хакасия. На собрании присутствовало 32 человека. Собрание обсудило вопросы создания православного братства трезвения и приняло обращение.

Досточтимые отцы!

Осознавая всю опасность губительной страсти пьянства, наркомании, курения для современной молодежи, для всего российского народа, обращаемся к вам с призывом возвысить свой голос в проповеди трезвой жизни. Используя дореволюционный опыт Православной Церкви, когда по призыву и примеру духовенства нашей Церкви к трезвости приходили тысячи людей, каждый из нас своим примером, своей проповедью может обратить к трезвой жизни многих страждущих. Ведь трезвость – не только залог телесного здоровья, но и необходимая основа для трезвения духовного, для обращения человека к Вере.

Известно, что сегодня на народной беде пьянства и наркомании активно паразитируют различные секты и оккультисты. Создавая так называемые «центры реабилитации», проводя «курсы избавления», они уводят множество людей от истинной веры, от Бога, от спасения.

Мы, православные люди, не можем закрывать глаза как на все нарастающее пьянство, наркоманию, курение, так и на губительные формы «спасения» от этих грехов. Мы можем и должны своим примером, своей активной деятельностью на ниве трезвения показать людям путь истинного спасения.

Этому призваны способствовать создаваемые по благословию архиереев ряда епархий православные братства трезвения. Но без вашего участия, без вашего личного примера трезвой жизни эти братства не будут жизнеспособны. Поэтому еще и еще раз призываем вас, досточтимые отцы, не только молитвой и проповедью, но и личным примером помочь людям в обретении трезвости, в обретении истинной веры и спасения.

По поручению собрания трезвенников: председатель «Православного общества трезвения» г. Улан-Удэ, благочинный Бурятского округа Читинской и Забайкальской епархии, протоиерей Олег Матвеев; председатель оргкомитета Общероссийской общественной организации «Православное братство трезвения» Г.И. Тарханов; председатель «Екатеринбургского братства трезвения» И.В. Бачинин**; настоятель прихода во имя Смоленской иконы Божией Матери г. Первоуральска иерей Виктор Бабицын.

* Адрес газеты: 655016, Россия, г. Абакан-16, а/я 327, тел. (39022) 5-84-40 E-mail: trezvo@yandex.ru

** В 2003 году Игорь Владимирович Бачинин рукоположен в священники.

Дневник подводника

А я раньше служил на подводной лодке 5 лет нигманом. Гидроакустиком. На подводной лодке курить нельзя. Это

сейчас сделали на новых лодках комнату для курения, а тогда было нельзя. Я удивился - лодка уходит в море на 70 суток без выльотки. Все курищие, но не страдают - нельзя и всё. Но никто курить не бросает. Они знают, что через 70 суток закурат. Теперь я понял - это установка. А попробуй на базе закурить или курить хоть день? Ни за что.

Какой вред приносит курение табачного яда? Отрицательные последствия табакокурения.

1. Курение является причиной многих пожаров.
2. Курение является отрицательным примером для детей, почти все дети курящих родителей приобщаются к курению табака.
3. У курильщиков неприятный запах табака.
4. При курении учащается сердцебиение, это вредно для организма.
5. В помещениях, в которых курят, отравляется, загрязняется воздух.
6. Курильщиков часто тошнит, особенно начинающих.
7. Курильщиков мучает сухой кашель, они часто болеют бронхитом.
8. У курильщиков зубы становятся желтыми, не красивыми.
9. У всех курильщиков гнилые зубы /кариес зубов/.
10. У курящих людей часто бывают головокружения.
11. При курении повышается артериальное давление, многие курильщики болеют гипертонией.
12. У курильщиков снижается выносливость.
13. Курильщики раньше стареют.
14. От табачного дыма слезятся глаза и портится зрение.
15. Табак при курении раздражает горло.
16. У курящих людей изменяются вкусовые ощущения.
17. У курильщиков ухудшается обоняние.
18. Курящий человек задыхается, страдает одышкой.
19. У курильщиков снижается потенция.
20. У курильщиков чаще возникают раковые заболевания, это приводит к преждевременной смерти.

21. Рак губы.
22. Рак языка.
23. Рак гортани.
24. Рак легких.
25. Рак поджелудочной железы.
26. Рак мочевого пузыря.
27. Рак желудка.
28. Язва желудка и двенадцатиперстной кишки.
29. Многочисленные сердечные заболевания.
30. Инсульт / острое нарушение мозгового кровообращения/.
31. Токсикозы и другие осложнения беременных.
32. Преждевременные роды и выкидыши.
33. У курильщиков часто рождаются уроды.
34. У людей, зависимых от табака, происходит преждевременное образование морщин на лице и кожа становится дряблой.
35. Люди, которые курят табак, чаще болеют туберкулезом.
36. Курение – это большая и бесполезная трата денег.
37. Курильщики чаще становятся наркоманами, почти не встречается наркоманов, которые бы не курили до приобщения к наркотикам.
38. Курильщики чаще становятся инвалидами и умирают в мучениях, принося боль и страдания родным и близким.

Вопросы к дневнику № 48

Для работающих по проблеме алкоголизма и их близких

(Заполняется перед сном)

1. Имя, дата, время заполнения дневника.
2. Что я думаю о технологическом процессе современного вина?
3. Что я отвечу, когда услышу такую фразу: «Пить вино полезно, даже Библия не запрещает пить вино».
4. Что я думаю об обращении православных христиан и православных священников к священнослужителям Русской Православной Церкви?
5. Мои мысли об обращении Благотворительного фонда трезвости им. Геннадия Шичко к христианам. Существует такое мнение, что люди пьют потому что в Библии сказано, что пить можно.
6. Как я считаю, почему люди пили в атеистическом бывшем Советском Союзе?
7. Какой вопрос из истории винопития (употребления алкогольного яда) для меня остается неясным?
8. Какие самые главные ложные убеждения есть у пьющего человека (Почему именно они)? Остались ли у меня какие-либо ложные убеждения?
9. Возможен ли у меня срыв в будущем (Если «да», то почему, если «нет», то почему?)
10. Радость, которой я хочу поделиться в дневнике.

Вопросы к дневнику № 48

Для работающих по проблеме курения

(Заполняется перед сном)

1. Имя, дата, время заполнения дневника.
2. Снова внимательно прочитай 38 отрицательных последствий табакокурения.
3. Какие из них для тебя являются самыми главными?
4. В п.№1 сказано: «Курение является причиной многих пожаров», а в п№8: «У курильщиков зубы становятся желтыми, не красивыми.
5. Какое из них для тебя является важнее в отказе от отравления табачным ядом?
6. Были ли у меня срывы в течение во время работы над дневниками?
Снова прочитай дневник подводника.
7. Почему у моряков не было физической потребности?
8. Какая информация из дневников для меня явилась главной в отказе от курения?
9. Мой настрой на некурение в будущем?
10. Возможен ли у меня в будущем срыв по курению?
11. Что я думаю о технологическом процессе современного вина?
12. Радость, которой я хочу поделиться в дневнике.