Отвечает: Василий Юнак

Приветствую Вас, Сестра Мари!

Говоря о сое, я имею в виду тот факт, что соя на территории России, хотя и выращивалась на протяжении многих лет, но не являлась пищевой культурой, а скорее была технической. Я помню сою с детства, но только в виде жаренных орешков, которые мы время от времени с удовольствием поедали как семечки. Да и то, нам всегда советовали не слишком увлекаться соей, потому что от большого ее количества могло быть расстройство желудка. Вот так использовалась соя в сельской местности в шестидесятые годы прошлого столетия. О другом виде употребления сои в пищу на европейской территории бывшего СССР я уже услышал только в конце восьмидесятых годов, кода к нам откуда-то завезли соевый сухой белок - структурированное соевое мясо. Немного позже, уже в начале девяностых, появились "соевые коровы" и местами стали продавать соевое молоко, тофу, окару, паштеты, и прочие продукты. Однако я был свидетелем того, как эти производственные и торговые точки открывались и спустя короткое время умирали - ну не привык русский человек к этой пище!

Пройдитесь по магазинам и посмотрите: много ли соевой продукции Вы найдете? Я живу в Краснодарском крае. Краснодар - немаленький город, претендует на звание южной столицы, но в нем есть только один небольшой магазинчик, торгующий соевой продукцией, да и то работает всего лишь по пол дня. Можно сказать, что это - клубное заведение, обслуживающее только своих завсегдатаев. Но вот обратный опыт у меня также имеется. Когда один зарубежный бизнесмен приехал в Россию с желанием наладить здесь производство соевых колбас, так успешно пользующихся спросом за рубежом, он обнаружил поразительную картину. Я сопровождал его как переводчик и представитель организации, заинтересованной в таком производстве. Мы объехали ряд больших и малых магазинов в Москве, Туле, Московской и Тульской областях. Что больше всего поразило нашего гостя - яркие желтые этикетки на дорогих колбасах с крупной надписью "без сои", бедный ассортимент соевой продукции, который только слегка увеличивался на время великого поста, низкие цены на соевые колбасы, удручающее мнение как производителей соевых колбас, так и продавцов, свидетельствующих, что помимо времени великого поста соевые колбасы практически совершенно не пользуются спросом. Так идея крупнейшего в мире производителя соевых колбас открыть в России свой филиал, благополучно умерла.

Заметьте, зная, что картофель, томаты, кукуруза и ряд других культур не являются родными для нашей местности, я тем не менее ничего не сказал против них. И это потому, что мы уже настолько привыкли к этим продуктам, что многие очень даже удивятся, узнав, что буквально несколько сот лет тому назад на нашей территории не было ни картофеля, ни кукурузы, ни томатов. Эти продукты стали естественными для нашего питания. Но не соя! Даже чечевица, и та лучше принялась в России, хотя я знаком с человеком, потратившим половину жизни на популяризацию чечевицы, бесплатно рассылая семена и раздаривая килограммами пробные порции вместе с

рецептами. Но чечевица по своим вкусовым качествам и способу приготовления близка к фасоли, гороху, бобам, потому легче прижилась у нас. Соя - ее приготовление отличается от прочих бобовых, а потому она выходит из этого ряда.

А теперь немного фактов. Начну со статьи о Сое из Большой Советской Энциклопедии. Почему с неё? Потому что она прекрасно показывает, как использовалась соя в нашей стране.

"Соя культурная — продовольственная, техническая, кормовая и сидеральная (см. Сидерация) культура. Зерно её содержит 24—45% белка, 20—32% углеводов, 13—37% жира, витамины D1, B, E и др. Белок С. близок по аминокислотному составу к животному белку. Зерно и недозрелые бобы употребляют в пищу, из соевой муки приготовляют молоко, творог, кондитерские изделия и др., вводят её в комбикорма. Масло используют для производства маргарина и комбижира, рафинированное — в пищу. Зерно С. — сырьё для многих видов промышленной продукции (искусственое волокно, пластмассы, клей, лаки, краски, мыло и др.), основное сырьё для производства синтетических и искусственных пищевых продуктов (См. Синтетические и искусственные пищевые продукты). Зелёную массу, сено, травяную муку, жмых и шрот скармливают скоту.

Родина культурной С. — Китай, где её начали выращивать за 5000 лет до н. э. Отсюда С. распространилась в страны Юж. и Юго-Вост. Азии. В Европу (Франция, Италия, Германия) завезена в конце 18 в. В США её стали возделывать в 19 в., на территории Европ. части России — с конца 19 в. Мировая посевная площадь С. (млн. га): 16 в 1948—52; 28,3 в 1961—1965; 35,8 в 1970 и 44,5 (в США 21,2, Китае 14,3) в 1974. Валовой сбор зерна 56,8 млн. т (в США 33,6, Китае 11,9), средний урожай зерна 12,8 ц с 1 га (1974).

В СССР в 1974 посевами С., преимущественно на Дальнем Востоке, а также на Украине, Сев. Кавказе, в Грузии, Молдавии, занято 850 тыс. га, валовой сбор зерна 375 тыс. т, средний урожай 4,41 ц с 1 га (при соблюдении оптимальной технологии возделывания до 40 ц). Лучшие сорта: Салют 216, Амурская 41, Приморская 529, ВНИИМК 9186 и др. С. возделывают в чистых посевах и в смеси с кукурузой, сорго (на зелёную массу, силос, сено)." (www.diclib.com).

Обратите внимание, что русские люди знают сою не сотни лет, а только немногим более ста лет. Также обратите внимание на использование сои, преимущественно кормовое и промышленное, а в пищевом преобладает производство жиров. Заметьте также, что о посевах сказано: "преимущественно на Далнем Востоке", а также особо упомянуто, что соя часто высевается в смеси с другими культурами для изготовления кормовой массы.

А вот что пишет о сое Википедия:

"Первые опытные посевы в России были произведены в 1877 г. на землях Таврической и Херсонской губерний. Первые селекционные работы в России были начаты в период 1912—1918 гг. на Амурском опытном поле. Однако известные события 1917—1919 гг. в России привели к потере опытной популяции. Начало восстановления амурской жёлтой популяции сои, но уже несколько иного фенотипа относится к 1923—1924 гг. В

результате непрерывного отбора на выравненность был создан первый отечественный сорт сои под названием Амурская жёлтая популяция, который возделывался в производстве до 1934 г.

По мнению селекционеров той эпохи, началом массового внедрения и распространения сои в России следует считать 1924—1927 гг. (Енкен, 1959; Золотницкий, 1962; Элентух, Ващенко, 1971). Тогда же соя стала возделываться в Краснодарском и Ставропольском краях, а также в Ростовской области." (ru.wikipedia.org).

Заметьте, что эта статья уточняет, что соя в СССР стала массово внедряться только в середине двадцатых годов прошлого столетия. Так что это еще более сокращает период нашего знакомства с соей. Но смотрим дальше: вот цитаты из другой статьи "Неизвестная соя", опубликованной в журнале "Русский фокус" в 2001 году:

"Неизвестная соя
В Америке ее едят богатые здоровячки, а в СССР ею кормили скот

Популярность соевых продуктов стремительно растет во всем мире. В США соевый сыр, молоко или майонез стоят вдвое дороже традиционных, поскольку считаются полезными для здоровья. В России, наоборот, продукты из сои продаются по весьма низкой цене. Для отечественного потребителя соя остается все еще непривычным и малознакомым товаром. А сам российский рынок соевых продуктов находится только на стадии становления. ...

В России соя растет на Дальнем Востоке, в Амурской области, в Краснодарском и Хабаровском крае, а также в центральных областях. В течение многих десятилетий переработанные соевые бобы шли в основном на корм для крупного рогатого скота и свиней. Первые попытки по переработке сои в готовые продукты питания были предприняты в России только после Великой Отечественной войны, когда возникла острая необходимость в сбалансированном дешевом питании. Но это направление вскоре было практически заморожено. Пожалуй, единственным потребителем продуктов переработки сои в течение «советских» десятилетий оставалась рыбная промышленность, использующая соевое масло для производства рыбных консервов. Прыжок вперед российская соевая промышленность сделала после дефолта 1998 г., когда в силу низкой платежеспособности населения резко возрос спрос на дешевую продукцию. Сою стали активно использовать практически во всех отраслях пищевой промышленности." (http://www.sostav.ru/articles/2001/11/21/prod2-21/).

Итак, эта статья свела время употребления сои в пищу в России до самого минимума, показав, что соя никогда не была естественной для нас. Эта информация подтверждается статьей из Большой Медицинской Энциклопедии, в которой сказано:

"Однако существенным недостатком соевого молока является его неприятный привкус, вследствие чего в СССР соевое молоко до последнего времени применялось лишь в качестве сырья в кондитерской промышленности." (http://bigmeden.ru/article/%D0%A1%D0%BE%D1%8F).

Итак, у нас уже достаточно фактов того, что соя непривычна русскому человеку. Но

есть еще одна область информации, предупреждающая нас об опасности чрезмерного потребления сои в пищу. Здесь я всего лишь приведу ряд ссылок на ресурсы в сети.

- http://www.vegetarian.ru/articles/news_detail.php?ID=2293 - сайт вегетарианцев!
- http://www.missfit.ru/food/soy/
- http://supercook.ru/za-25.html - здесь не только о сое, но очень убедительно
- http://www.soya.bessmertie.ru/soya.shtml
- http://www.soya.bessmertie.ru/soya2.shtml
- http://www.narmed.ru/articles/pitanie/soya

Вот так интересно обстоят дела с соей. Осталось еще сказать, что и в США соя появилась довольно поздно, но уже была во времена Елены Уайт. При этом Дух Пророчества абсолютно ничего не говорит о сое как о заменителе мяса и молока. Вероятно это также должно несколько насторожить нас, не так ли?

Что касается второй части Вашего вопроса о медико-миссионерских школах, то они с каждым днем размножаются. Одна из первых школ на территории СНГ находится в Винницкой области Украины в селе Новые Обиходы. Другая расположена возле украинского города Николаева. Недавно открылась еще одна в Черновицкой области. В России мне известны две такие школы - одна на Урале, а вторая у нас, в Краснодарском крае в станице Зассовской возле Лабинска. Медико-миссионерские школы в своем большинстве - частные заведения, организованные верующими людьми. Проблема в том, что они по большей части уклоняются в фанатизм веганства - абсолютного отказа от всякой продукции животноводства. Целый ряд учений и практик медико-миссионерских школ расходятся с объективным учением Духа Пророчества о реформе здоровья. Однако они пользуются популярностью у народа в первую очередь по причине того, что они показывают положительные результаты в области оздоровления людей буквально в краткие сроки - за десятидневный курс санаторного обслуживания. По причине популярности и недостатка мест в медико-миссионерских санаториях очередь в них стоит занимать заранее. Как туда попасть? Уточнить адрес, приготовить небольшую сумму денег, созвониться, зарезервировать место и приехать туда.

Благословений!

Василий Юнак