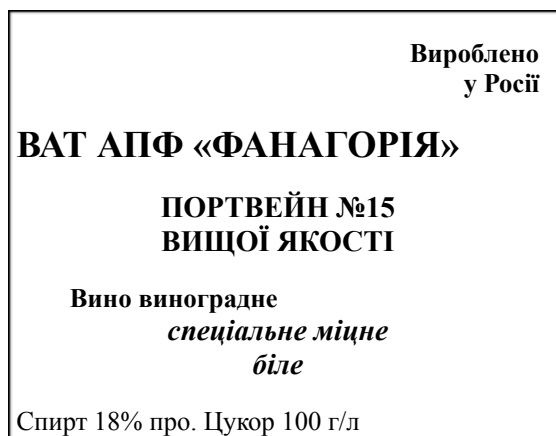


Сучасні алкогольні вироби

Як зараз можна розмовляти з християнами про тверезість? Так, питання це дуже складне. Будь-який віруючий може тобі навести цитату з Біблії – вино веселить життя. Але, по-перше, це саме вино. Адже Христос не пив горілку і пиво. Церква ніколи не благословляла пити брагу, горілку та пиво. Отже, якщо слідувати християнській традиції, треба пити лише одне вино. Отже, із вживання спиртного у християнина має бути виключено все, окрім вина. Але, наприклад, вино «Агдам» або портвейн «Білий лелека» теж не можна пити. Пити можна тільки виноградне вино. Але яке виноградне вино можна пити? Сучасне вино - це підробка, в яке додають спирт, і тоді воно одержує назву кріпленого вина. Ось, наприклад, реклама портвейну №15.

Етикетки.

І далі текст: портвейни, чи порто, як їх називають у Європі – найпоширеніші з міцних вин. Своєю назвою вони зобов'язані Португалії, де з виноградників, розташованих у верхній течії річки Дору, неподалік кордону з Іспанією, і вироблялися ці вина. На човнах їх привозили до прибережного міста Порто, звідки мореплавці-португальці розвозили їх по всіх колоніях на той час великої морської держави. Кажуть, ідея додати у вино спирт, щоб допомогти йому витримати тривалі морські перевезення, була нагодою. Однак саме завдяки цьому з'явилися кріплені вина. У Росії її портвейни почали вироблятися з 1880 року. На жаль, за радянських часів ці вина були дискредитовані. Але сьогодні їхня колишня слава повернулася. *Портвейн №15 вищої якості* – один із найкращих представників подібних вин, що виготовляються з білих сортів винограду, що росте в унікальних кліматичних умовах Таманського півострова, що омивається Чорним та Азовським морями. Підвищений вміст спирту (18%) у *Портвейні №15* врівноважується повним, мужнім смаком із фруктовими відтінками та тонами гартованого горішка та скоринки житнього хліба.*

Як видно з реклами, виробник не приховує, що додають до виноградного вина етиловий спирт.

Отже, будь-які кріплені вина повинні бути терміново виключені. Проти цього не зможе нічого заперечити людина, з якою ти розмовлятимеш про тверезість. Залишається виноградне вино без додавання спирту. Нині ж подивимось, як виготовляють виноградне вино у заводських умовах, при цьому просто подивимось, що пише про це (Б.С.Э.) Велика радянська енциклопедія, друге видання, том 8.

Виноробство – виготовлення вина із винограду шляхом спиртового бродіння (див. Вино виноградне). Збір винограду проводиться після досягнення технічної зрілості. Під технічною зрілістю розуміють такий стан винограду, коли у ньому утворилася достатня кількість екстракту, цукру та кислоти для виробництва з нього того чи іншого типу вина (столового, десертного чи ігристого).

* Див. журнал СОМЕЛЬЕ №3(19) квітень 2003

Залежно від цих вимог технічна зрілість винограду може наступити одночасно з повною (або фізіологічною) зрілістю, раніше її чи пізніше; наприклад, у південних районах

технічна зрілість винограду для виробництва столового вина настає до моменту повного дозрівання, коли у ягодах накопичилася вже достатня кількість цукру (18-20%), а кислота, вміст якої, як правило, падає на момент дозрівання, ще присутня в кількості, необхідній для надання свіжості столовому вину. Технічна зрілість винограду, призначеного для отримання десертного вина, настає зазвичай після повного дозрівання, коли у винограді накопичиться якомога більша кількість цукру.

Одноточасний збір винограду проводиться у тих випадках, коли виноград даної ділянки однорідний за якістю та відповідає вимогам, які пред'являються для вичину вина певного типу. Вибірковий збір проводиться поступово, день за днем, переважно для десертних вин: мускатів, струму та ін. У цьому випадку вибирають найбільш зрілі та зів'язані грона. Приготування вина проводиться у спеціальних приміщеннях – виноробнях. Виноробня має кілька відділень: давильню, пресове відділення, бродильню для червоних вин та бродильню для білих вин.

Білі столові вина. Білі вина виготовляються з білого винограду. Червоні та чорні сорти винограду також можуть йти на приготування білих вин, якщо сік ягід цих сортів не забарвлений. Доставлений у виноробню виноград, щоб уникнути закисання, негайно починають переробляти на сусло. Цей процес складається з роздавлювання винограду, відділення гребенів (черешків), пресування роздавлених ягід. Насамперед виноград надходить на дробарку-гребнеотделитель. З бункера виноград спочатку потрапляє на рифлені вальці, де роздавлюється разом з гребенями, а потім падає на вал, що обертається, з розташованими на ньому спіральні бивні, які відокремлюють гребені і викидають їх назовні. Роздавлені виноградні ягоди та сік по жолобу надходять у прес або подаються туди дробаркою-гребнеотделителем з насосом по шлангу. Пресування має на меті відокремити сік (сусло) від твердих частин ягід. Застосовуються преси перервної та безперервної дії. Кошики перервного преса того чи іншого типу наповнюються роздавленим виноградом, і сусло стікає через щілини між тростиною корзини. Коли стече перша фракція сусла (самотек), мезгу, що залишилася, пресують. Пресування проводиться кілька разів. Після кожного пресування мезга перемішується. Сусло, що стікає після першого віджиму, називають "перший прес", після другого - "другий прес" і т.д. Таким чином, при переробці певної партії винограду одержують: самоплив, перший прес, другий прес і т.д., які різняться за якістю (переважно за вмістом дубильних речовин), що враховується при виготовленні того чи іншого сорту вина. Широке поширення у виноробному виробництві мають преси безперервної дії. Роздавлений і відокремлений від гребенів виноград із дробарки-гребнеотделителя подається в бункер преса, з якого він потрапляє на нескінченний гвинт (шнек). При обертанні гвинт своїми лопатями притискає роздавлений виноград до дверцят з протизагою і таким чином відпресовує його.

Сік витікає через отвори, що є в стінках циліндра, в якому обертається нескінченний гвинт. Преси безперервної дії дуже продуктивні, але якість відтиснутого на них соку нижче від того, що виходить з пресів перервної дії, т.к. при пресуванні нескінченним гвинтом відбувається перетирання мезги та сік сильно збагачується дубильними речовинами. Тому преси безперервної дії застосовуються лише за виробництві ординарних (простих) вин.

Сусло з-під преса переливається в чан або бут, де протягом певного терміну (від 12 до 24 годин) відбувається поступове осідання на дно зважених у ньому частинок бруду, уривків шкірки та м'якоті винограду та дріжджів. Щоб запобігти забрудненню, в сусло при відстоюванні вводять сірчисту кислоту у кількості від 80 до 150 мг/л залежно від температури. Після відстоювання чисте сусло зливають в бочки на бродіння.

Бродіння сусла для білих вин проводиться на чистих культурах дріжджів, які вводяться в сусло (у кількості 2%) одночасно з наповненням бочок. Природні дріжджі в бродінні беруть участь, т.к. перебувають у пригніченому стані під впливом сірчистої кислоти, введеної під час відстоювання. Спочатку бродіння, що відбувається зазвичай при температурі в межах 18-25 градусів (залежно від зовнішньої температури), супроводжується бурхливим виділенням вуглекислого газу, яке потім поступово зменшується і, нарешті, стає непомітним. Цим закінчується так зване бурхливе бродіння, яке триває зазвичай протягом 6-10 днів, залежно від температури та раси дріжджів. При тихому бродінні, що настало потім, відбувається повільне дображивання залишків цукру, яке при сприятливих температурних умовах (від 15 до 20 градусів) закінчується протягом 1-2 тижнів, а при несприятливих - затягується на місяці. Коли бродіння закінчиться,

припиниться виділення вуглекислоти, зважені у вині дріжджі осядуть на дно і вино висвітлиться, його знімають із осаду та переливають у чисту бочку. Вино на той час не повинно містити більше 0,1% цукру. Наявність незбродженого цукру зазвичай є причиною розвитку хвороботворних бактерій, що викликають захворювання на вино. Отримане молоде вино переводиться до підвалу на витримку.

Рожеві столові вина. Рожеві столові вина виготовляються з червоних та білих сортів винограду за тим самим технологічним процесом, який застосовується при виробництві білих вин.

Рожеве забарвлення їм повідомляють барвники, що знаходяться в шкірці ягід, що частково розчиняються у виноградному суслі при дробленні та пресуванні винограду. Чим триваліший дотик суслу з шкіркою винограду під час переробки, тим інтенсивніше забарвлення рожевих вин.

Червоні столові вина. Червоні вина виготовляються із червоного або чорного винограду. Процес переробки винограду на червоне вино складається з наступних операцій: дроблення винограду з відділенням гребенів, бродіння мезги в чанах, розвантаження (спуску) чану та доброжування вина в бочках. Дроблення винограду та відділення гребенів проводиться на тих же дробарках-гребнеотделителях, які застосовуються при виробництві білих вин. Розділений виноград з дробарки-гребнеотделителя подається в чан, де піддається бродіння разом із шкіркою, барвники якої розчиняються в бродячому суслі і повідомляють забарвлення червоним вином. Бродіння червоних вин, як і білих, проводиться у всіх радянських господарствах на чистих культурах дріжджів із попереднім введенням сірчистого ангідриду. При бродінні червоної мезги головним завданням винороба є створення сприятливих температурних умов (20 градусів – не вище 30). При низькій температурі (нижче 15 градусів) бродіння протікає слабо і погано витягується забарвлення, а при високій (36 градусів) діяльність дріжджів сильно сповільнюється і в винному розмножуються бактерії, що викликають його захворювання. Бурхливе бродіння в чанах за сприятливих умов триває зазвичай трохи більше 5-6 днів, після чого виділення вуглекислого газу падає і настає тихе бродіння. Якщо до цього часу вино вже набуло інтенсивного забарвлення, а кількість цукру, що залишилася в ньому, не перевищує 1%, чан спускають. Молоде вино розливається в бочки, які ставлять у приміщення з температурою 16-18 градусів для дображивання цукру, що залишився. Вино, що повністю вибродило, переноситься у винний підвал на витримку.

Коментар

Зауважимо вираз «природні дріжджі у бродінні не беруть участь». Це означає, що сучасне вино християнам теж не можна пити, залишається лише купувати виноград, давити сік і самим вино, тобто. робити те вино, яке пили раніше, причому розводили його 1:3 (на одну частину вина три частини води). Фактично всі християни ошукані. Євангельське вино та сучасне, дві великі різниці. І якби християни всього світу відмовилися від купівлі сучасного вина і стали самі робити з винограду, а краще б зовсім відмовилися і перейшли на виноградний сік. Це було б ударом по алкогольній мафії.

ЗВЕРНЕННЯ до християн від Благодійного фонду тверезості ім. Геннадія Шичко

Ми, християни, члени фонду звертаємось до християн усього світу – не купуйте сучасні алкогольні вироби. Ми це зробили. Купуючи в магазинах пиво, горілку та вино, ми збагачуємо алкогольну мафію, яка на ці гроші постачає новий товар для вбивства людей. Апостол Павло говорить: «П'яниці Царства Божого не успадковують». Давайте подумаємо – скільки людей забрав сатана через цей товар у пекло? Давайте подумаємо – як вживання алкоголю допоможе нам врятувати свої душі? Молимо вас брати та сестри – нікого не пригощайте та ніколи не купуйте сучасне магазинне спиртне. Почніть із себе. Хай допоможе вам у цьому Господь. Бережи вас усіх Господь.

З повагою християни Благодійного фонду тверезості ім. Геннадія Шичко.

620014, Росія, м. Єкатеринбург вул. Хохрякова 33-3.

Тел. (343) 267-17-17, E - mail : NARKNIKE @ SKY . RU

Священники Руської Православної Церкви за тверезість

Зараз ти познайомишся зі зверненням православних християн та православних священників до священнослужителів Руської Православної Церкви. У цьому зверненні найголовніше – показати приклад **ОСОБИСТІЙ ТВЕРЕЗНОСТІ**. У цьому зверненні воно звучить чотири рази. Ось що ми читаємо про це в газеті «Тверезість»* №7 (12) липень-серпень 2001 р. За благословенням єпископа Єкатеринбурзького Верхотурського Вікентія 8-10 липня 2001 року у святому місці знаходження мощів праведного Симеона Верхотурського села Меркушино відбулося (перші збори пройшли там, рівно рік тому) з Республіки Бурятія, Алтайського та Красноярського країв, Новосибірської, Новгородської та Свердловської областей, Республіки Хакасія. На зборах були присутні 32 особи. Збори обговорили питання створення православного братства тверезіння та прийняли звернення.

Високошановані батьки!

Усвідомлюючи всю небезпеку згубної пристрасті пияцтва, наркоманії, куріння для сучасної молоді, для всього російського народу, звертаємось до вас із закликом підняти свій голос у проповіді тверезого життя. Використовуючи дореволюційний досвід Православної Церкви, коли на залик і приклад духовенства нашої Церкви до тверезості приходили тисячі людей, кожен з нас своїм прикладом, своєю проповіддю може звернути до тверезого життя багатьох страждаючих. Адже тверезість – не лише запорука тілесного здоров'я, а й необхідна основа для тверезіння духовного, звернення людини до Віри.

Відомо, що сьогодні на народній біді пияцтва та наркоманії активно паразитують різні секти та окультисти. Створюючи так звані «центри реабілітації», проводячи «курси визволення», вони забирають безліч людей від істинної віри, від Бога, від спасіння.

Ми, православні люди, не можемо запліщувати очі як на все наростаюче пияцтво, наркоманію, куріння, так і на смертельні форми «порятунку» від цих гріхів. Ми можемо і повинні своїм прикладом, своєю активною діяльністю на ниві тверезості показати людям шлях справжнього спасіння.

Цьому покликані сприяти створювані з благословення архієреїв низки єпархій православні братства тверезіння. Але без вашої участі, без вашого особистого прикладу тверезого життя ці братерства не будуть життєздатними. Тому ще й ще раз закликаємо вас, шановані отці, не тільки молитвою і проповіддю, але й особистим прикладом допомогти людям у здобутті тверезості, у здобутті істинної віри і спасіння.

За дорученням зборів непитущих: голова «Православного товариства тверезіння» м. Улан-Уде, благочинний Бурятського округу Читинської та Забайкальської єпархії, протоієрей Олег Матвєєв; голова оргкомітету Загальноросійської громадської організації "Православне братство тверезіння" Г.І. Тарханов; голова «Єкатеринбурзького братства тверезіння» І.В. Бачинін**; настоятель парафії в ім'я Смоленської ікони Божої Матері м. Первоуральська ієрей Віктор Бабіцин.

* Адреса газети: 655016, Росія, м. Абакан-16, а/с 327, тел. (39022) 5-84-40 Е - mail : trezvo @ yandex . ru

** У 2003 році Ігор Володимирович Бачинін висвячений на священника.

Щоденник підводника

*А я раніше слухав на под-
водній лодці 5 лет нагманом.
Гидроакустиком. На подводной
лодке курить нельзя. Это*

сей час сидиши на нових лодках
компакту для курення, а тогдa
було нелозь. Я удивився - лодка
уходить в море на 70 суток без
вспльотин. Все куришис, но
не страдають - нелозь и всі.
Но никто курить не бросает. Они
знають, что через 70 суток закурат.
Теперь я понял - то установка.
А попробуй на базе закурити
или курить хоть день? Ни за что.

Яка шкода завдає куріння тютюнової отрути? Негативні наслідки тютюнопаління.

1. Куріння є причиною багатьох пожеж.
2. Куріння є негативним прикладом для дітей, майже всі діти батьків, що палять, долучаються до куріння тютюну.
3. У курців неприємний запах тютюну.
4. При курінні частішає серцебиття, це шкідливо організму.
5. У приміщеннях, де курять, отруюється, забруднюється повітря.
6. Курців часто нудить, особливо початківців.
7. Курців мучить сухий кашель, вони часто хворіють на бронхіт.
8. У курців зуби стають жовтими, не гарними.
9. У всіх курців гнилі зуби /карієс зубів/.
10. У людей, що палять, часто бувають запаморочення.
11. При курінні підвищується артеріальний тиск, багато курців хворіють на гіпертонію.
12. У курців знижується витривалість.
13. Курці раніше старіють.
14. Від тютюнового диму сльозяться очі і псується зір.
15. Тютюн при курінні дратує горло.
16. У людей, що палять, змінюються смакові відчуття.
17. У курців погіршується нюх.
18. Людина, що курить, задихається, страждає на задишку.
19. У курців знижується потенція.
20. У курців частіше виникають ракові захворювання, що призводить до передчасної смерті.
21. Рак губи.
22. Рак мови.
23. рак гортані.
24. Рак легенів.
25. Рак підшлункової залози.
26. Рак сечового міхура.
27. Рак шлунку.
28. Виразка шлунка та дванадцятипалої кишки.
29. Численні серцеві захворювання.
30. Інсульт /гостре порушення мозкового кровообігу/.
31. Токсикози та інші ускладнення вагітних.
32. Передчасні пологи та викидні.

33. У курців часто народжуються вирошки.
34. У людей, залежних від тютюну, відбувається передчасне утворення зморшок на обличчі та шкіра стає в'ялою.
35. Люди, які курять тютюн, частіше хворіють на туберкульоз.
36. Куріння - це велика і марна трата грошей.
37. Курці частіше стають наркоманами, майже не зустрічаються наркомани, які б не курили до прилучення до наркотиків.
38. Курці частіше стають інвалідами та вмирають у муках, приносячи біль та страждання рідним та близьким.

Запитання до щоденника № 48

Для працюючих з проблеми алкоголізму та їх близьких

(Заповнюється перед сном)

1. Ім'я, дата, час заповнення щоденника.
2. Що я думаю про технологічний процес сучасного вина?
3. Що я відповім, коли почую таку фразу: "Пити вино корисно, навіть Біблія не забороняє пити вино".
4. Що я думаю про звернення православних християн та православних священиків до священнослужителів Російської Православної Церкви?
5. Мої думки про звернення Благодійного фонду тверезості ім. Геннадія Шичко до християн. Існує така думка, що люди п'ють, бо в Біблії сказано, що пити можна.
6. Як я вважаю, чому люди пили в колишньому атеїстичному Радянському Союзі?
7. Яке питання з історії винопиття (вживання алкогольної отрути) для мене залишається незрозумілим?
8. Які найголовніші помилкові переконання є у людини, яка п'є (Чому саме вони?)? Чи залишилися у мене якісь помилкові переконання?
9. Чи можливий у мене зрив у майбутньому (Якщо так, то чому, якщо ні, то чому)?
10. Радість, якою я хочу поділитися у щоденнику.

Запитання до щоденника № 48

Для працюючих з проблеми куріння

(Заповнюється перед сном)

1. Ім'я, дата, час заповнення щоденника.
 2. Знову уважно прочитай 38 негативних наслідків тютюнопаління.
 3. Які з них для тебе є найголовнішими?
 4. У п.№1 сказано: «Куріння є причиною багатьох пожеж», а в п№8: «У курців зуби стають жовтими, не гарними.
 5. Яке з них для тебе є важливішим у відмові отруєння тютюновим отрутою?
 6. Чи були у мене зриви протягом роботи над щоденниками?
- Знову прочитай щоденник підводника.
7. Чому моряки не мали фізичної потреби?
 8. Яка інформація із щоденників для мене стала головною у відмові від куріння?
 9. Мій настрій на некуріння у майбутньому?
 10. Чи можливий у мене в майбутньому зрив куріння?
 11. Що я думаю про технологічний процес сучасного вина?
 12. Радість, якою я хочу поділитися у щоденнику.