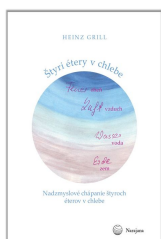


Brožúra o chlebe

Napísal Administrator

Sobota, 19 Január 2013 15:19 - Posledná úprava Pondelok, 22 Február 2016 07:20

Heinz Grill: Štyri étery v chlebe



Narajana vydala preklad tejto brožúry H. Grilla do slovenčiny. V brožúre autor približuje chlieb, ktorý je založený na medo-soľnom procese, na rozdiel od chleba z droždia. Popisuje, ako tento "chlieb budúcnosti" má obsahovať všetky 4 étery v priaznivých pomeroch a ako môže človek tieto étery do procesu prípravy chleba vnášať.

Brožúra obsahuje 36 strán.

Cena brožúry je 6 €.

Brožúru si môžete objednať na adrese jogah@azet.sk

Odber je možný po dohode osobne alebo brožúru môžeme zaslať poštou na dobierku v cene 6 € + poštovné.

Úryvok:

„Keď si postavíme viac imaginatívne pozorovanie chleba pripravovaného s droždím a na rozdiel od toho pozorovanie chleba z dobre podareného cesta s Backfermentom alebo medovo-soľného chleba, chleba, ktorý prešiel cez zodpovedajúce stupne zrenia, bez alkoholu, bez alkoholového kvasenia, potom môžeme vnímať rozdiel už citlivou mierou. Chlieb s droždím má charakter, ktorý sa, vnímavo videné, k človeku nechce ani riadne priblížiť. K tomuto chlebu si nemôže človek skutočne vybudovať zrelý blízky vzťah, lebo je mu v istom zmysle bytostne

Brožúra o chlebe

Napísal Administrator

Sobota, 19 Január 2013 15:19 - Posledná úprava Pondelok, 22 Február 2016 07:20

cudzí. Obilie sa v ňom neprivedie bližšie k človeku, ale obilie sa vlastne upečie iba na povrchnom stupni síce už väčšinou do dosť dobrej formy, ale ostáva iba vo vonkajšej forme, ostáva celkom v substancii vonkajška. Neprichádza k človeku v ústrety. Chlieb s Backfermentom alebo medovo-soľný chlieb prichádza v ústrety človeku ako vyššia organizovaná štruktúra života so svetelným charakterom rýdzeho druhu. To je to hodnotné. Vzhľadom na rozvoj duše podporuje dobrý chlieb prostredníctvom mliečneho kvasenia inkarnačný proces človeka.“

[Vydavateľská činnosť](#) < [Dielo Heinza Grilla](#) <naspäť