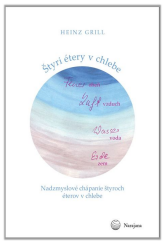
Heinz Grill: **Štyri étery v chlebe**



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

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