

Ангелина Маркус

Медот е природен дар од пчелите и претставува слатка храна и моќен лек. На лицето на царот на златната маска од Требениште му слетала пчела уште од пред 2500 години. Ја гледаме пчелата и во златните круни во цветови од Филиповата гробница. Ја има на стари пари. Ја има пчелата по шумите, пештерите, дворовите, работлива како народ, организирана како држава за роење и кооперативна е со луѓето и природата. Ни дава медовина како напивка со вода, со чај, со вино, со млеко. Ги хранела Македонците отсекогаш. Медот во грне со години не ферментира и не губи од енергетската вредност. Во анализите за смртта на Александар запишано е дека бил ставен во сандак со мед. Медот како конзерванс за подолго стоење на тестенини и колачи штити од мувла и ако и таа не е штетна како претходник на пеницилинот. Убодот од пчела е повеќе корисен одошто штетен. Лечи реума, засладува, имунизира без вакцини, спречува епидемии и настинки. Сепак на штрек да се алергичните. Десет убоди од пчела рамни се на каснување од змија. Може да лечи и да усмрти, и пчелата и билките.

Собирачите на храна од секогаш знаеле да се заштитат без да ги уништат пчелите. Пчелинок или матичњак расте во близина на кошници со пчели. Мирисот на пчелинок ја наамамува матицата да ги збере пчелите на роење. Некогаш тоа може да биде и човечката рака. Тогаш пчелите не го каснуваат човекот и ако се случи тоа нема да отече, да помодри или да се онесвести, зошто таков човек има вдишано од лековитата моќ на медот и пчелата, имунизиран е. Пчелата, тој мал инсект од поленот на цветовите прави нектар и амброзиум за долговечност и бесмртност. Да се задоволиме со обичната употреба на медот. Македонската војска знаела како да го употреби медот, зашто самиот поход бил една голема научна експедиција и не ја прекинувала врската со татковината. Македонците не само медот, туку сета храна ја употребувале ако била слична на домашната како семиња, салати, мирудии, печурки, овошје, па потоа се` друго. Се` е толку поврзано во светот и тоа треба да се знае и да се почитува. Квалитетот на храната од цветовите, тревите и овошните градини, а сето тоа од плодната земја и сонцето за да бидат Македонците такви какви што биле со својот ексклузивитет.

Уште треба да сирнеме во војничките торби на Македонците. Носеле и сушено овошје од смокви, сливи, кајсии, грозје, круши и јаболка во мали количини како енергетска резерва, дополнето со семки од ковчесто овошје. Крушата и јаболката во Македонија се сечеле на половина и со се` семки се ставала на провев да свене па на сонце да дехидрира. Исто така, и кајсиите и сливата со се` коски се сушеле и така останувале меки и вкусни. И коските се јаделе и служеле за расад на многу овошја што некои народи и денеска го сушат овошјето како што правела македонската војска. Така пејажите околу

Александриите во Азија осамнале со нови овошни градини како македонските.

Пред триесеттина години од Кишињев учителот донесе 10 годишно дете да пее на „Златно славејче“ и освои прва награда. Ни беа на гости и како што е редот ни подарија сушена кајсија иста како наште. Од семката порасна дрво со ист вкус на кајсијата како нашите. По 2,5 илјади години кајсијата се врати дома по истиот пат како што фалангата го однела овошјето кај Амур Дарја. Ние им подаривме џемпери од рачно предена и плетена волна. Тие ги помиришаа и рекоа дека и нивните овци така мирисаат „па крвта не е вода“ рекоа, мислејќи на Александар. Светот е толку мал, луѓето се толку блиски како од вчера. Земјата е како почка на квадратен хамер споредена со големината на галаксијата, затоа се нормални сите слични работи што ни се случуваат. Земјата е толку мала во космички размери што сознанијата за слични обичаи, рецепти, војни и идеи преживеале со некоја мала етничка специфика. Ако Македонците владееле со светот не е чудо што многу пронајдоци потекнуваат од Македонија.

Еве еден пример за настанување на првиот сладолед што го подготвиле Александровите војници под Хималаите:

„Слатко суво овошје од грозје, смокви и кајсии се меша со подмрзнат снег. Се додава мед или слатко македонско дрвце за да стане храна и освежување“.

Овој сладолед се употребувал кога немало месо и вино. При подолго логорување војниците си правеле леб и вариво од грав и леќа зајакнато со мерудии. Гравот се одгледувал на нива како и денеска. Познат ни е описот како Питагорините филозофи настрадале несакајќи да ја изгазат нивата со грав. Леќата, оризот, конопот се одгледувале во Македонија. Ленените и памучните облеку на дворјаните ни зборуваат преку раскошните набори на диплите исклесани во мермерни статуи. Растителното на облеката и во исхраната се надополнуваат. Од овцата се користи месото, млекото и волната. Кожата од овцата и од другите животни се користела за тапани, штитови, ремени, сандали, елечи, седла. Го знаеме руното на овенот и кожата на лавот преку рамото на Херакло, распространети од Македонија до Колхида. Во руната се исплакувало злато од реките привлечено од електрицитетот на волната. Од злато се прави раскошен накит: маски, круни, чаши и други садови во исхраната. Со златните пари се купувала храна и се затворал кругот на бионика како стил за градби, орудија и садови со биоморфна и хомеоморфна форма. Покрај храната се водело сметка и за постоењето како форма за чистење на организмот од штетни наслаги (пост). Од таму и забрани за јадење на некоја храна. Од секогаш се знаело што смее да се јаде. Има света земја, света река, света песна, света птица, свето дрво, света храна што треба или не

треба да се користи или да не се сквернави. За нас света храна се лебот и виното, нафората, за пред секое јадење да се помолиме за да го имаме. Тоа е како заклетва на војската, за верност на народот и земјата да се крепат и чуваат за светост.

Енергетската храна во торбата на војникот од македонската фаланга е рамна на енергетската храна на космонаутите во вселената.



Билките на мермерно копаничарство во Стоби