

ПРОГРАММНОЕ ЗАНЯТИЕ ПО ТЕМЕ ЗДОРОВЬЕ «РАСКРЫТИЕ ВКУСОВОГО СЕНСОРНОГО КАНАЛА ВОСПРИЯТИЯ»

Разработчик – Дубков В.Ф.

Условия допуска – 1 ступень, предыдущие программные занятия.

Актуальной проблемой, вставшей перед человеком в нашу эпоху, являются вопросы питания. И каждый человек, осознающий угрозу того, что пищевой ресурс становится все менее натуральным, понимает необходимость того, что нужно каждый раз делать правильный выбор, составляя свой рацион. На своем уровне мы говорим о том, что в процессе жизнедеятельности в то время, когда дышим или едим, мы получаем колоссальное количество энергии из воздуха и из продуктов питания. Поэтому нам хотелось бы сделать так, чтобы во-первых, наш выбор был качественным и приемлемым для нашего организма. Во-вторых, хотелось бы извлечь максимальное количество энергии во всем ее разнообразии из потребляемых продуктов. В-третьих, можно функционально настроить свой организм в резонанс с теми энергетическими элементами, которые заложены в продукты питания самой природой. И в результате выйти на качественно новый уровень взаимодействия с окружающим миром.

Для подобных целей обычные люди чаще всего используют стандартные методы: визуальный осмотр, обнюхивание, ощупывание, сверку даты изготовления и срока годности продукта (а это зачастую не соответствует действительности). Или более «продвинутые методы»: маятник, рамка и т.д. Но в магазине вас не поймут, если вы достанете рамку и будете «шаманить» у прилавка. Нам нужен более конструктивный подход. И для того чтобы дата маркировки, внешний вид съедобного, на первый взгляд, продукта не вводили в заблуждение, были разработаны эффективные методы, позволяющие точно определить качество и совместимость с нами покупаемого продукта питания. Для этого мы активируем сенсорный вкусовой канал восприятия.

На первой ступени мы объективизировали эфирное тело и обсуждали разную плотность концентрации рецепторов на различных его участках. Так, на языке плотность рецепторов достигает максимально высокой концентрации. Поэтому вкусовой канал является очень информативным. И поскольку ЭТ способно доставлять информацию через различные спектры ощущений, то при использовании нижеприведенных методик мы способны достаточно быстро достичь нового, более глубокого уровня восприятия.

УПРАЖНЕНИЯ 1, 2, 3

МШ, БШ в СС. Повышаем уровень сосредоточенности и энергетики.

Гармонизация через ЭС.

УПРАЖНЕНИЕ 4

Выполняем движения головой физического, а затем эфирного тела: вперед-назад, к левому плечу, к правому плечу. Вращения. Запоминаем ощущения.

УПРАЖНЕНИЕ 5

Делаем очень плотный, горячий сгусток и погружаем прямо в полость рта. Активируются рецепторы. Сохраняем ощущения энергонасыщенности во рту. Запоминаем вкус энергетики.

Обсуждение: какой вкус (у каждого индивидуален).

УПРАЖНЕНИЕ 6

Задача: мощно активизировать вкусовой канал, фиксируясь на энергоощущениях в языке и ротовой полости. Выполняем движения эфирной головой по схеме упр. 4. Рецепторы возбуждаются очень активно. Доводим работу до уровня слияния ощущений эфирного и физического языка и ротовой полости. Могут возникнуть вибрирующие, теплые или

горячие, щекочущие, покалывающие распространяющиеся более концентрированно от кончика языка до корня и по всей ротовой полости ощущения.

Доводим состояние до максимума. Полностью запоминаем все ощущения, они базовые.

Маленький перерыв, можно интересный рассказ (ощущения должны стать привычными).

На этом этапе вкусовой канал уже активирован. И нам для дальнейшей работы потребуются следующие материалы: соль, сахар (мед), лимон, горчица, вода (продукты можно заменять по основным характеристикам: соленое, сладкое, кислое, горькое, нейтральное).

ОБЯЗАТЕЛЬНО перед занятием прополоскать ротовую полость пресной водой, а во время проведения занятий исключить жевательную резинку, сигареты, спиртное.

УПРАЖНЕНИЕ 1

Все продукты пробуем по чуть-чуть, сначала находясь в обычном состоянии. Запоминаем ощущения физического языка, вкус.

УПРАЖНЕНИЕ 2

По предыдущей методике активируем вкусовой сенсорный канал восприятия и пробуем продукты, получая комплекс энергетических ощущений. Сравниваем ощущения, обсуждаем, какой канал восприятия более насыщен. Сводим воедино оба канала получения информации.

УПРАЖНЕНИЕ 3

а) В открытые для визуального наблюдения материалы поочередно погружаем эфирный язык, фиксируя транслируемые в ротовую полость ощущения.

б) Отождествляясь по 3-й ступени, одновременно фиксируясь на вкусовом канале, получаем тот же спектр ощущений.

Примечание: работаем до стадии четко различимого вкуса.

УПРАЖНЕНИЕ 4

С закрытыми глазами насыщенно воспроизводим всю вкусовую гамму, энергетически ощущая ее структуру. Доводим до стадии быстрого и легкого воспроизведения вкуса.

УПРАЖНЕНИЕ 5

Материалы закрыты в одинаковые упаковки. Определяем, где и что лежит. Проверяем. Обсуждаем результаты. Данное упражнение практикуем до четкого качества восприятия.

УПРАЖНЕНИЕ 6

Включаем в работу подсознание. Входим в ЭС. Находясь в нем, включаем вкусовой канал и составляем эталон всей гаммы энергетических вкусовых сигналов. Проникаемся. Запоминаем. Выходим из ЭС.

УПРАЖНЕНИЕ 7

Вспоминаем недоброкачественные продукты и запоминаем структуру их энерговкуса.

Обсуждение: каковы различия между подходящими и неподходящими для нас продуктами? легко ли отличаются?

На этом уровне восприятия наше подсознание сообщит нам о качестве принимаемой пищи через раскрытый нами канал, стоит только сосредоточиться.

Желающим подкорректировать свой вес и функционально настроить свой организм в соответствие с потребляемой пищей нужно следовать нижеприведенным правилам:

1. В любом помещении, где мы едим, находить свое место и есть только там (см. методичку «Место силы»).
2. Рацион должен быть составлен из свежеприготовленных продуктов.

3. Исключить при активированном вкусовом канале потребление лука-порея, чеснока, спиртного, мяса и рыбы.
4. Во избежание когнитивного диссонанса содержимое ротовой полости должно состоять желательно из одного продукта.
5. Кушать всегда с радостью, хорошим настроением.

Процесс омоложения в организме начинает протекать очень эффективно, когда мы настраиваемся через активированный вкусовой канал и получаем вместе с едой всю насыщенную вкусовую гамму просыпающейся весной природы: растущая трава, распускающиеся почки на деревьях, вкус талых вод, весеннего солнца и т.д. Эффект проявляется через 3-4 недели.

Примечание для преподавателей: Подобным образом мы можем изменить энергетическую структуру любого продукта, эффективнее всего – воды, в зависимости от поставленных перед собой целей, в том числе оздоровительных. **После каждого упражнения необходимо энергетически стирать предыдущую вкусовую гамму.**