

21 sierpnia 2013 roku

Dr inż. Jan Pająk

"Strony Jana Pająk - [korea_pl.pdf](#)"

(tj. PDF broszurka z tekstem strony internetowej o nazwie [korea_pl.htm](#) i tytule

"Tajemnicza, fascynująca, moralna, postępową Korea")

Wellington, Nowa Zelandia, 2013 rok,
ISBN 978-1-877458-66-8.

Copyright © 2013 by dr inż. Jan Pająk.

Wszystkie prawa zastrzeżone. Całość ani też żadna z części niniejszej publikacji nie może zostać skopiowana, zreprodukowana, przesłana, lub upowszechniona w jakikolwiek sposób (np. komputerowy, elektroniczny, mechaniczny, fotograficzny, nagrania telewizyjnego, itp.) bez uprzedniego otrzymania wyrażonej na piśmie zgody autora lub zgody osoby legalnie upoważnionej do działania w imieniu autora. Od uzyskiwania takiej pisemnej zgody na kopiowanie tej publikacji zwolnieni są tylko ci którzy zechcą wykonać jedną jej kopię wyłącznie dla użytku własnego nastawionego na podnoszenie swojej wiedzy i dotrzymają warunków że wykonanej kopii nie użyją dla jakiegokolwiek działalności przynoszącej dochód czy zawodowej, a także że skopiowaniu poddadzą całą tą broszurkę - włącznie z jej stroną tytułową oraz wszystkimi rozdziałami, tablicami, ilustracjami, itp.

Data najnowszej aktualizacji strony internetowej prezentowanej niniejszą broszurką podana jest powyżej w górnym lewym rogu. (W przypadku dostępu do kilku egzemplarzy tej broszurki rekomendowane jest czytanie egzemplarza o najnowszej dacie aktualizacji!)

Niniejsza broszurka PDF zawiera tekst wskazywanej w jej tytule strony internetowej pióra dra inż. Jana Pająk. Z kolei owe strony są formą szybkiego raportowania czytelnikom wyników badań naukowych uzyskanych przez autora tej broszurki. Ich autor jest świadomy, że badania te i ich wyniki mają unikalny charakter, jako że wcześniej nikt w całym świecie NIE podejmował badań objętych zaprezentowaną tu broszurką. Dlatego idee które broszurka ta prezentuje stanowią intelektualną własność autora tej broszurki. Wszystkie opublikowane tu idee, teorie, wynalazki, rozwiązania, wyjaśnienia, opisy, itp., posiadające wartość dowodową lub dokumentacyjną, są opublikowane tutaj zgodnie ze standardami i wymogami przyjętymi dla publikacji (raportów) naukowych. Szczególna uwaga autora skupiona była przy tym na wymogu odtwarzalności i najpełniejszego udokumentowania źródeł, t.j. aby każdy naukowiec czy hobbysta pragnący zweryfikować lub pogłębić badania autora był w stanie dotrzeć do ich źródeł (jeśli nie noszą one poufnego charakteru), powtórzyć ich przebieg, oraz dojść do tych samych lub podobnych co autor wyników.

Niniejsza broszurka jest kolejną z całego szeregu podobnych do niej broszurek w bezpiecznym formacie PDF, gratisowo oferowanych zainteresowanym czytelnikom za pośrednictwem totaliztycznej strony o nazwie [tekst 11.htm](#) - która upowszechnia PDF wersje najważniejszych i najbardziej poczytnych stron autora. Tematyka tej broszurki jest reprezentowana w najnowszej [monografii \[1/5\]](#) o następujących danych bibliograficznych:

Pająk J.: "Zaawansowane urządzenia magnetyczne", Monografia, 5 wydanie,
Wellington, Nowa Zelandia, 2007 rok, w 18 tomach, ISBN 978-1-877458-01-9

Dane kontaktowe autora, ważne w 2013 roku - tj. w przygotowania tej broszurki:

[Dr inż. Jan Pająk](#)

P.O. Box 33250, Petone 5046, NEW ZEALAND

Email: janpjak@gmail.com

Motto: "Natura wszędzie jest piękna chociaż nie każdy kraj odbieramy jako piękny. Tym bardziej więc należy cenić spotkanie pięknych ludzi."

Przez ogromnie dla mnie szczęśliwy zbieg okoliczności dane mi było poznać kraj o wyjątkowo pięknych mieszkańcach. Jest nim Korea Południowa. Na tej stronie dzielę się z czytelnikiem swoimi wrażeniami z tego kraju pięknych ludzi.

Prof. dr inż. Jan Pająk

26 maja 2007 roku

Część #A: Informacje wprowadzające tej strony:

#A1. Jakie są cele tej strony:

Głównym celem niniejszej strony internetowej oraz materiału ilustracyjnego który zaprezentowałem tutaj czytelnikowi, jest opublikowanie moich udokumentowanych na zdjęciach, osobistych wrażeń z pobytu w niezwykłym kraju zwanym Korea.

Dodatkowym zaś jej celem jest zwrócenie uwagi czytelnika na te moralne i pozytywne aspekty Korei, o których reszta świata typowo niemal nic nie wie.

#A2. Kiedy i co zamotywowało mnie do przygotowania tej strony:

Kiedy tuż przed 1 marca 2007 roku wyruszałem do Korei, aby na zaproszenie tamtejszego programu rządowego podjąć profesurę na jednym z koreanskich uniwersytetów, wiedziałem wówczas o Korei tylko tyle co tendencyjne publikatory przekazują ludziom w swojej propagandzie. Na dodatek, moje nastawienie do tego kraju pogłębiały trudne okoliczności w których wówczas się znajdowałem, a które opisuję w początkowej części #A1 strony [o mnie \(Prof. dr inż. Jan Pająk\)](#), oraz w części #K4 totalizycznej strony

[wszewilki jutra.htm](#). Tymczasem po przybyciu do Korei doznałem rodzaju miłego szoku. Okazało się że mieszkańcy Korei należą do jednych z najbardziej miłych w obcowaniu ludzi na świecie. Z kolei sama Korea jest jednym z najbardziej fascynujących i postępowych krajów na świecie. Niniejsza strona stara się zilustrować chociaż tą niewielką liczbę jej interesujących aspektów, które mi rzuciły się w oczy podczas krótkiego - bo tylko 10-miesięcznego w niej pobytu, oraz które udało mi się fotograficznie udokumentować.

#A3. Każdy wizytor w Korei Południowej może się osobiście przekonać, że dobrobyt i siła ekonomiczna owego kraju wywodzi się z jego mocy moralnej:

W punkcie #11 swej strony o nazwie [quake pl.htm](#) opisałem niezwykle rodzaj super-moralnych ludzi, którzy w polskojęzycznych Bibliach najczęściej są opisywani nazywają "sprawiedliwy" (ja osobiście uważam, że bardziej odpowiedni dla ich opisu byłby wyjaśniony w punkcie #B1.1 strony o nazwie [antichrist pl.htm](#) dzisiejszy zwrot "żołnierz Boga". Od jakiegoś już czasu ja szczególnie się interesuję owymi "sprawiedliwymi". Moje bowiem obiektywne badania udokumentowane m.in. w punktach #13 do #15 strony o nazwie [petone pl.htm](#) potwierdziły naukowo obietnicę zawartą w Biblii, że jeśli w (lub przy) jakiejś miejscowości mieszka co najmniej 10 owych "sprawiedliwych", wówczas owa miejscowość jest chroniona przez Boga przed zostaniem zniszczoną jakimkolwiek kataklizmem zesłanym przez Boga. Faktyczne dotrzymywanie tej boskiej obietnicy ja od szeregu już lat sprawdzam i dokumentuję naukowo na nowozelandzkim miasteczku "Petone" (w którym i ja mieszkam), sąsiednie miejscowości jakiego nieustannie są trapione wszelkiego rodzaju kataklizmami, jakie to kataklizmy przeskakują jednak przez Petone bez wyrządzania w nim szkody - po dokumentację tych kataklizmów patrz punkty #13 i #13.1 z owej strony [petone pl.htm](#).

Na istnienie owych "sprawiedliwych" zwracam tutaj uwagę czytelnika, ponieważ w/g mojego osobistego rozeznania, opisywana na tej stronie **Korea Południowa w 2007 roku miała największe zagęszczenie "sprawiedliwych" ze wszystkich krajów w jakich miałem przyjemność przebywać przez okres czasu pozwalający mi na poznanie poziomu moralności jego mieszkańców.** (Drugim co do poziomu zagęszczenia "sprawiedliwych" miejscem na świecie, jakiego poziom moralny poznałem w latach 1996 do 1998, była wtedy malezyjska prowincja Sarawak na tropikalnej wyspie Borneo.) Owo też wysokie zagęszczenie "sprawiedliwych" w Korei Południowej moim osobistym zdaniem tłumaczy dlaczego ów kraj, na przekór swoich niewielkich rozmiarów, ostatnio staje się światowym mocarstwem ekonomicznym i przemysłowym.

Część #B: Dlaczego Koreańscy wyglądają tak zdrowo, szczupłe i kształtnie:

#B1. "Kimchi" ("kim-chi"), czyli sekret zdrowia, szczupłości i pięknego wyglądu Koreańczyków:

Pierwszą rzeczą która uderza każdego przybysza do Korei, jest zdrowy, szczupły, smukły, kształtny i wysportowany wygląd mieszkańców tego pięknego kraju. Na ulicach Korei Południowej niemal nie spotyka się ludzi zniekształconych otyłością. Jeśli zaś się już spotka kogoś otyłego, po bliższym sprawdzeniu zwykle się okazuje, że jest to albo turysta, albo też emigrant z jakiegoś innego kraju. Sporą zasługę na ten zdrowy i szczupły wygląd mieszkańców Korei ma jedna potrawa zjadana tam codziennie przez każdego mieszkańca. Potrawa ta typowo nazywana jest "kimchi". (Zauważ jednak, że zgodnie z zasadami koreańskiej transliteracji, powinna ona być pisana jako "kim-chi".)

Owo kimchi (kim-chi) zjadane jest zwykle w formie surowej sałatki podawanej w Korei w niewielkich ilościach jako dodatek do niemal każdego posiłku. Ja osobiście zjadałem je tylko jeden raz dziennie - przy okazji "lunchów" w stołówce z miejsca pracy, i to tylko w dni powszednie, bo w soboty i niedziele zwykle wcale nie jadałem tam lunchów. Zaraz po tym jak podjąłem swoją profesurę od 1 marca 2007 roku, miejscowy uczynny Koreańczyk przysiadł się do mnie podczas obiadu i mi wytłumaczył, że owo "kim-chi" posiada składniki jakie powodują spalanie tłuszczu międzytkankowego. Ja mu zbytnio nie wierzyłem, bo największe autorytety wszędzie obwieszczają, że nie jest jeszcze znana taka dieta która by efektywnie spalała tłuszcz międzytkankowy. (Podobno gdyby była znana, jej autor stałby się milionerem.) Jednak tak na wszelki wypadek zawsze zjadałem swoje "kim-chi" które mi podawali z posiłkami. Na początku lipca się zważyłem - schudłem 5 kilo od daty swego przybycia do Korei 4 miesiące wcześniej. I to w sytuacji że zawsze byłem tam najedzony i że wcale tam nie jadłem ani mniej, ani mniej tłustych, potraw niż jadam w Nowej Zelandii, a przez spory czas (tj. po przybyciu do Korei również mojej żony), jadałem tam niemal dokładnie to samo co w Nowej Zelandii - jednak plus owo kim-chi. Najwyraźniej więc owo "kim-chi" faktycznie uczyniło na mnie swój cud. Odnotowałem też, że w Korei nie ma ludzi otyłych (poza turystami) - czyli że coś jednak utrzymuje przy szczupłości wszystkich miejscowych. (Niemał też z całą pewnością jest to właśnie owo "kim-chi", którym miejscowi bez przerwy się objadają. W Korei nawet się żartuje, że "Koreańscy lubią swoje kimchi bardziej niż swoje żony".) Jak na lekarstwo, owo "kimchi" smakuje całkiem znośnie - mi trochę przypomina w smaku surową polską kiszoną kapustę - tyle że jest nieco mniej kwaśne a za to bardziej pieprzne, bo zawiera m.in. gorącą czerwoną paprykę (chili). Miejscowi

Koreańczycy zjadają go na surowo około 100 gram jako dodatek do praktycznie każdego posiłku. Rezultat jest taki, że Koreańczycy (a przynajmniej ci z południa) jedzą bardzo dobrze (jedzenia mają w bród - zaś w ichniej kulturze leży objadanie się niemal bez przerwy), jednak nie ma wśród nich otyłych ludzi. Ja już zapowiedziałem mojej żonie, że po powrocie do Nowej Zelandii chcę aby zaczęła mi systematycznie robić "kim-chi" i podawać do jedzenia. Zdobyliśmy też z żoną i precyzyjnie pospisywaliśmy autentyczną recepturę ludową na wykonywanie kim-chi, a ponadto uczestniczyliśmy w wykonywaniu tej potrawy aby dokładnie poznać wszelkie niuanse jej autentycznego sporządzania. Czy jednak kim-chi wykonane w Nowej Zelandii przez nie-Koreańczyków utrzyma swoje zdolności lecznicze (oraz moją szczuplejszą figurę), to narazie nie jest mi wiadome (aczkolwiek staram się to osobiście sprawdzać).

Jak robić kim-chi jest to opisane na wielu stronach internetowych. (Według owych opisów wygląda to nieco podobnie jak w Polsce wygląda kiszenie kapusty - tyle że składniki są trochę inne.) Przykładowo, w lipcu 2007 roku o tym jak sporządzić "kimchi" można było sobie poczytać na stronach treelight.com/health/nutrition/UltimateKimchi.html oraz fabulousfoods.com/recipes/appetizers/pickles/kimchee.html (ta ostatnia strona informowała nawet jakie są składniki "kim-chi"). Problem jednak w tym, że kiedy zasięgałem opinii miejscowych Koreańczyków, ich opisy wykonania kim-chi znacząco się różniły od tych podawanych w internecie. Z kolei aby kim-chi utrzymała swoje zdolności lecznicze (np. zdolności do spalania tłuszczu międzykankowego), musi ona być sporządzona zgodnie z autentyczną Koreańską recepturą. Niestety, receptura ta jest bardzo długa, mozolna i szczegółowa. (Jako taka nie nadaje się więc ona do opublikowania na niniejszej stronie internetowej. Jej skrótowe opisy można znaleźć między innymi w "National Folklore Museum", Gyeongbokgung, Seoul, Korea Południowa.)

Z kolei **dłaczego kim-chi jest takie dobre dla ludzkiego zdrowia** starają się to wyjaśnić inne strony internetowe. Przykładowo, w lipcu 2007 roku wyszukiwarki najpierw wskazywały dwie takie strony o adresach treelight.com/health/nutrition/KimchiHealthy.html, czy davidtinney.net/korean-kimchi-recipe.html. Chociaż tak naprawdę, to sama nazwa "kim-chi" już nam ujawnia że dzisiejsza oficjalna nauka ludzka wcale nie wie dlaczego "kimchi" działa tak jak działa. Odnotuj bowiem, że składnikiem nazwy tej potrawy jest słowo "chi" - jakim w sąsiadujących z Koreą Chinach oznacza się rodzaj bardzo istotnej dla życia, inteligentnej energii. (W owych dawnych czasach kiedy powstawała receptura na kim-chi, znaczna część obszaru który obecnie należy do Chin należało wówczas do Korei.) Tymczasem czym jest owa energia "chi" to dopiero obecnie zaczyna wyjaśniać teoria naukowa zwana **Konceptem Dipolarnej Grawitacji** - tyle jednak, że oficjalna nauka ziemską nie chce uznać zasadności ustaleń tejże teorii. Więcej informacji na temat czym zgodnie z owym Konceptem Dipolarnej Grawitacji jest ta inteligentna energia "chi", można znaleźć m.in. na totaliztycznych stronach internetowych o **Konceptie Dipolarnej Grawitacji**, oraz o **ewolucji**. Z kolei przykłady wykorzystywania działania owej energii "chi" w różnych dziedzinach życia opisane są m.in. na stronach o **Wrocławiu, Wszewilkach jutra**, tajemnicach miasta **Malborka**, a także o **seismografie Zhang Henga**

działającym na "chi".



Fot. #1ab: Oto ilustracja wykonania niezwyklej potrawy koreańskiej zwanej "kim-chi" która m.in. utrzymuje przy szczupłości i zdrowiu całą populację Korei. Pod nazwą "kimchi", albo "kim-chi", kryje się sfermentowana mieszanina płatków-wiórków z ostrej papryki popularnie zwanej "chili", z chińską kapustą (lokalnie zwaną "Napa") oraz z kilkoma innymi dodatkami zdrowotnymi i smakowymi. Smakuje ona podobnie do polskiej kiszonej kapusty. Tyle że jest nieco mniej kwaśna ale za to bardziej pieprzna (a raczej "paprykowata"). Owa sfermentowana kim-chi gromadzi w sobie energię "chi" oraz generuje najróżniejsze enzymy, które okazują się niezwykle zdrowe dla ludzkiego przewodu pokarmowego i organizmu jako całości. Przykładowo, zgodnie z najróżniejszymi stronami internetowymi o zdrowotnych następstwach jedzenia kimchi, takimi jak strony wskazywane powyżej w punkcie #B1, systematyczne zjadanie kimchi daje cały szereg korzyści zdrowotnych, które obejmują m.in.: przyspieszanie u jedzącego spalania międzykankowego tłuszczu, uodparnianie jedzącego na bakterie i wirusy (to zapewne dlatego nikt nigdy nie słyszał o jakiejś koreańskiej grypie), dopomaganie w eliminowaniu niekorzystnego cholesterolu, zwalczanie alergii, regulowanie poziomu cukru, wzmacnianie wyściółki żołądka ("stomach lining"), ożywanie i utrzymywanie wymaganej dla zdrowia flory bakteryjnej jelit, itp., itd.

Fot. #6a (lewa): Scena z grupowego wykonywania "kim-chi" przez koreańskie gospodynie. Scena ta jest wystawiona (wraz z autentyczną recepturą na wykonanie kim-chi), w "National Folklore Museum", Gyeongbokgung, Seoul, Korea Południowa.

Powyższa scenka wykonywania kim-chi pokazana jest w Narodowym Muzeum Folkloru z Seoulu - stolicy Południowej Korei. W muzeum tym udostępniona jest też zwiedzającym autentyczna koreańska receptura na wykonanie kim-chi. Należy bowiem pamiętać, że aby uzyskać zdrowotne działanie tego kim-chi, a także aby uwypuklić jego walory smakowe, w skład kim-chi typowo wchodzi też aż cała lista najróżniejszych składników pokazanych na następnym zdjęciu. Z kolei autentyczna receptura ludowa na wykonywanie tej potrawy jest wysoce złożona. Receptura ta ma też wiele wariacji, nie każda z

których to wariacji wykazuje te same walory zdrowotne.

Fot. #1b (prawa): Oto ilustracyjny wykaz składników używanych do wyrobu kim-chi według autentycznej ludowej receptury z Korei. Ilustracja ta NIE zachowuje proporcji wagowych ani ilościowych używanych przy wykonaniu kim-chi, bowiem stara się ona głównie pokazać wygląd, kosystencję i opakowanie poszczególnych składników. Pokazane na zdjęciu są następujące składniki: (górny rząd - licząc od lewej ku prawej) (1) płatki-wiórki czerwonej pieprznej papryki koreańskiej (popularnie zwanej także "chili") - warto odnotować że ta sama ostra papryka, ale nabyta w stanie sproszkowanym (zamiast płatków-wiórków) niestety nie nadaje się do wyrobu kim-chi (dla kim-chi musi ona być rozbijana w młynku na wiórki czyli płatki o średnicy około 3 mm); (2) dwie główki chińskiej kapusty - w Korei zwanej "Napa" (w języku chińskim-kantoniskim nazywana jest ona "Wong Nga Pak") - odnotuj że aby utrzymać wszystkie swoje właściwości lecznicze, kim-chi nie może być wykonane ze zwykłej kapusty europejskiej; (3) korzeń rzepki (buraka, rzodkwi), po angielsku zwanej "radish"; (4) czosnek pokruszony do ziaren o wielkości ziarenek ryżu; (dolny rząd - też licząc od lewej ku prawej) (1) koreański "sos rybny" albo "przyprawa rybna" (po angielsku "Fish Sauce") - czyli sfermentowana ryba w płynie (z braku oryginalnego koreańskiego sosu można też używać rybnego sosu tajlandzkiego lub nieco gorszego rybnego sosu wietnamskiego - które są fermentowane z ryb według niemal tej samej receptury i mają niemal te same składniki); (2) sól mineralna (gruboziarnista, nie rafinowana); (3) sproszkowany lepki ryż (tj. rodzaj krochmalu ryżowego) po angielsku zwany "glutinous rice powder"; (4) cebula; (5) słodkie jabłko; (6) świeży imbir ("ginger"); (7) dwa źdźbła świeżego szczypiorku (tj. młodej cebulki - tej samej którą w Polsce używa się do serka ze szczypiorkiem), po angielsku zwanego "spring onion" - nie pokazanego na tym zdjęciu (bo go nie miałem w chwili fotografowania).

Proszę odnotować z powyższego zdjęcia, że pokazana na nim chińska kapusta (po koreańsku nazywana "Napa") używana do wyrobu kim-chi różni się nieco od europejskiej kapusty. Jej liście są pomarszczone i wyglądają podobnie do naszej salaty niż do kapusty, chociaż też formuje ona ubite główki - podobnie jak europejska kapusta, tyle że jej główki mają kształt eliptyczny a nie okrągły. Aby wytworzyć korzystne dla ludzkiego przewodu pokarmowego energie, enzymy, oraz flory bakteryjne, to właśnie tą kapustę trzeba mieszać z płatkami-wiórkami koreańskiej pieprznej papryki czerwonej (tzw. "chili"), oraz sfermentować. Kim-chi wykonane z normalnej kapusty europejskiej nie będzie wykazywało wszystkich wymaganych cech leczniczych. Dlatego jeśli czytelnik nosi się z zamiarem przygotowania dla siebie kim-chi i wypróbowania na sobie samym metody odchudzania opisanej w punkcie #B2 poniżej, wówczas proponuję najpierw sprawdzić czy czytelnik będzie w stanie zdobyć ową kapustę (aby zobaczyć fotografię tej kapusty wykonaną w zbliżeniu [czytelnik powinien kliknąć na niniejszy zielony napis](#)). Potem proponuję też sprawdzić czy czytelnik będzie w stanie zdobyć pozostałe składniki z powyższego zdjęcia "Fot. #1b". (Gwarantowanie autentyczną, szczegółową koreańską recepturę jak dokładnie wykonuje się kim-chi, ja gratisowo udostępniam każdemu zainteresowanemu w punkcie #B2.1 poniżej na tej stronie.)

* * *

Zauważ że można zobaczyć **powiększenie** każdej fotografii z niniejszej

strony internetowej, poprzez zwykłe **kliknięcie** na tą fotografię. Ponadto większość wyszukiwarek jakie obecnie są w użyciu, włączając w to także popularny "Internet Explorer", pozwala również na **załadowanie** każdej ilustracji do swojego własnego komputera, gdzie można jej się do woli przyglądać, gdzie daje się ją zredukować lub powiększać, a także drukować, za pomocą posiadanego przez siebie software graficznego.

#B1.1. Sfermentowane potrawy najwyraźniej kryją klucz do zdrowia:

Niezależnie od koreańskiej "**kimchi**", podobnie niemal cudowne właściwości zdrowotne ma też japońska zupa zwana "**miso**". Owa "miso" jest sporządzana poprzez odpowiednie sfermentowanie masy sojowej. Oglądałem kiedyś w telewizji film dokumentarny na temat tej szczególnej zupy. Zawarte w nim były twierdzenia Japończyków, że zupa owa posiada zdolność do leczenia nawet lekkiej tzw. "choroby popromiennej" - tej od naświetlenia radioaktywnością.

Coraz też więcej badań na świecie ujawnia, że zwykłe **czerwone wino** (typu wina sakralnego) - powstałe poprzez sfermentowanie czerwonych winogron, również odznacza się dosyć szczególnymi zdolnościami zdrowotnymi - jako przykład patrz artykuł "Red wine compound toasts cancer cells" (tj. "składnik czerwonego wina wypieka komórki rakowe" - referujący do substancji "resveratrol" zawartej w czerwonym winie), ze stony B3 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie datowane w środę (Wednesday), April 16, 2008 (artykuł ten dyskutowany jest także w punkcie #F2 (14) totalizacyjnej strony internetowej o nazwie [god_proof_pl.htm](#).)

W Nowej Zelandii rośnie rodzaj rodzimych krzewów zwanych "manuka". Ich kwiaty mają jakiś składnik który powoduje że "**miód z manuka**" sam z siebie i w normalnym stężeniu przechodzi rodzaj naturalnej fermentacji w wyniku której nabywa najróżniejszych własności leczniczych - po szczegóły patrz artykuł "Honey gives up healthy secret" ze strony A13 nowozelandzkiej gazety [Weekend Herald](#), wydanie datowane w sobotę (Saturday), April 18, 2009 (owa gazeta np. antybakteryjne cechy "miodu z manuka" przypisuje substancji zwanej metylglyoxol). Odnotuj że owa naturalna fermentacja w pełnym stężeniu "miodu z manuka" wcale NIE jest tożsama z fermentacją dokonywaną w "miodach pitnych", w których dla zainicjowania fermentacji konieczne jest ich rozwodnienie i dodanie drożdży. Zabawnym choć sarkastycznym aspektem wysoce leczniczego "miodu z manuka" jest, że z uwagi na jego opłacalność nowozelandzcy Maorysi chcą mieć na niego monopol. Ponieważ zaś w Anglii ktoś hoduje krzewy manuka aby produkować z nich ów wysoce leczniczy miód, Maorysi usiłowali legalnie odebrać temu komuś jego krzewy manuka - twierdząc że jego przodek "ukradł" te krzewy z Nowej Zelandii - np. patrz artykuł "Manuka honey stings at \$144" ze strony A4 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie datowane w środę (Wednesday), May 20, 2009. Na to ów Anglik odpowiedział w wywiadzie z telewizji że chętnie odda Maorysom owe krzewy manuka, jeśli jednak Maorysi oddadzą mu europejskie pszczoły które produkują ów miód z manuka a które jego przodkowie przywieźli do Nowej Zelandii. Chodzi bowiem o to, że przed przybyciem Europejczyków do Nowej Zelandii nie istniały tam pszczoły produkujące miód. (Beżładłowe pszczoły rodzime Nowej Zelandii są rodzajem much które wprawdzie zlizują nektar z kwiatów i je zapylają, jednak

żyją i rozmnażają się pojedynczo jak muchy i nie produkują miodu.) Owa odpowiedź Anglika doskonale demaskująca wrodzoną paserność kryjącą się za owymi próbami pozbawienia go krzewów manuka ucięła dalsze próby Maorysów aby odebrać mu te krzewy i w ten sposób mieć światowy monopol na wysoce leczniczy i ogromnie poszukiwany w świecie sfermentowany "miód z manuka".

Wygląda więc na to, że sfermentowane potrawy ukrywają w sobie jakiś tajemniczy klucz do zdrowia ludzkiego. Szkoda że Polacy tak się ociągają z dokonaniem gruntownych badań zdrowotnych zalet rodzimej polskiej sfermentowanej "**kiszzonej kapusty**", po staropolsku **ukiszzonych ogórków**, czy **zakiszzonych gałąbków** z polskiej kapusty i kaszy. Zapewne również odkryliby wówczas wiele niezwykłych cech tych potraw tradycyjnie kiedyś kiszonych w Polsce. Wszakże w staropolskim folklorze także używane one były w celach leczniczych. Przykładowo, ja sam do dzisiaj pamiętam że w okresie swego dzieciństwa, kiedy się przeziębilem, rodzice leczyli mnie m.in. poprzez dawanie mi do picia soku z "kiszzonej kapusty" lub dawanie do zjedzenia kilku "kiszonych ogórków". Pamiętam również że zarówno moja matka, jak i moja babcia, z nabożnością przestrzegały znanych im pradawnych receptur przy sporządzaniu swoich potraw, ponieważ twierdziły iż w przypadku jeśli receptury te się pozmienia, wówczas wytworzona żywność utraci swoje święte cechy oraz swe zalety zdrowotne (więcej na ten temat wyjaśniłem w punkcie #B3 totaliztycznej strony fruit.pl.htm).

Staropolską żywnością której zdrowotne działanie powinno nas najbardziej intrygować, był dawny **święty chleb powszedni** typowo wypiekany w domu według bardzo dawnych receptur. W owym "świętym chlebie" ciasto "rosło" przez poddanie go procesowi fermentacji (popularnie wówczas zwanej "kiszaniem"), nie zaś przez nasycenie go bąbelkami gazu z pomocą gazotwórczych chemikaliów - tak jak dzisiejsi piekarze czynią to z obecnym pieczywem. Tylko taki sfermentowany chleb był kiedyś uważany za "święty" - co wyjaśniam dokładniej w punkcie #F2 (14a) totaliztycznej strony internetowej o nazwie god_proof.pl.htm. Tylko też ów czarny jak gleba (lub jak niemiecki "pumpernickel") sfermentowany staropolski "święty chleb powszedni" był ogromnie zdrowy i smaczny. Faktycznie to ludzie którzy zjadali ten święty chleb typowo w całym swym życiu nie potrzebowali widzieć lekarza.

#B2. Bezbólowe "odchudzanie się bazowane na kimchi" - czyli jak się odchudzić w kontrolowany przez nas sposób bez potrzeby zmiany naszych nawyków stołowych ani naszego stylu życia:

Motto: [Totalizm](#) naucza że "każdy cel jaki jest możliwy do pomyślenia jest też

możliwy do osiągnięcia" - nawet bezbolesne odchudzenie się. Trzeba jedynie znaleźć sposób jak go osiągnąć.

Moje doświadczenia stołowe z Korei są wysoce zastanawiające. Zanim bowiem przybyłem do owego kraju, jako typowy "mol książkowy" miałem problemy z nadwagą. Faktycznie to mój brzuch wyglądał tak jak ów na obrazach Napoleona. Brzucha tego nie byłem też w stanie w żaden sposób się pozbyć, na przekór podejmowania najróżniejszych bolesnych diet i głodówek które Chińczycy opisują dosadnym określeniem "dog pooh diets" (tj. "diety psiego gówna") - owa nazwa wynika z faktu, że według żartobliwego powiedzenia Chińczyków diety te czynią odchudzającego się aż tak głodnym, że nawet gdy zobaczy on psie gówno - też ciągle ma ochotę aby je podnieść i zjeść. Tymczasem po przybyciu do Korei nagle odkryłem, że mogę bez trudu tracić aż ponad 1 kilogram wagi (tłuszczu) na miesiąc, tylko dlatego że codziennie przy okazji najważniejszego posiłku (tj. odpowiednika naszego "obiadu") zjadam tam około 50 do 100 gram surowego "kim-chi" jako dodatkowe danie boczne do tego co na dany posiłek jest mi podane. Co ciekawsze, aby chudnąć tą metodą, wcale też nie muszę zmieniać swoich upodobań smakowych, mogę jeść tyle ile zechcę, nie muszę stosować żadnych szczególnych diet czy ćwiczeń, ani nie muszę zmieniać swego stylu życia. Kim-chi okazała się więc dla mnie tą "cudowną dietą odchudzającą" która zupełnie bezboleśnie dała mi to co inne diety jedynie mi obiecywały, jednak na przekór bólu ich podejmowania - nigdy mi tego nie dostarczyły.

Skoro owa "bazująca na kimchi ludowa dieta koreańska" zadziałała dla mnie, oraz skoro tak efektywnie utrzymuje ona przy szczupłości całe niemal 50 milionów mieszkańców Korei Południowej, istnieje dosyć spora szansa, że działała ona też będzie z równym sukcesem i dla czytelnika. Ponieważ nic nie kosztuje jej spróbowanie, gorąco tutaj czytelnikowi ją polecam. Aby ją urzeczywistnić i sprawdzić czy dla niego też jest efektywna, jedyne co czytelnik musi uczynić to przygotować sobie samemu kim-chi z dwóch główek kapusty według autentycznej receptury ludowej z Korei. **Nie radzę** jednak kupować w tym celu gotowego kim-chi, ani przygotowywać go według receptury podawanej w internecie, bowiem owa kim-chi sprzedawana poza Koreą, a także sporo internetowych receptur jakie ja dokładnie przeanalizowałem, oferują jedynie **smakowy substytut prawdziwego kim-chi**. Ten smakowy substytut wprawdzie smakuje dosyć podobnie, jednak nie posiada on walorów zdrowotnych autentycznego kim-chi. Dlatego najlepiej dla celów diety wykonać swoje kim-chi osobiście i to własnymi rękami. Wszakże istnieje przysłowie "jeśli chcesz coś mieć dobrze zrobione, to zrób to sam", a także powiedzenie "Wacek, trzymaj ścianę a ja lecę po wypłatę". (Z dwóch główek kapusty wychodzi około 2 kilogramy kim-chi, które wystarczą na co najmniej jakieś 20 dni. Potem trzeba będzie powtórzyć wykonanie bo świeża kim-chi smakuje lepiej niż stara, znaczy jest mniej kwaśna i bardziej przyjemna w jedzeniu.) Po przygotowaniu zaś sobie owej kim-chi, wystarczy przy głównym posiłku każdego dnia zjadać na surowo około 50 do 100 gram owej kim-chi. Zjedanie to wcale też nie jest przykre ani problemowe. Ja je znalazłem tak jakbym do każdego głównego posiłku zjadał około 50 do 100 gram dobrze popieprzonej surowej polskiej kiszzonej kapusty. Jeśli przed i po miesiącu takiego systematycznego dojadania kim-chi dokona się dokładnego ważenia, nasza waga powinna być o co najmniej 1 kilo niższa (zaś

pasek o co najmniej 1 dziurkę luźniejszy). Tak też będzie się działo, aż się uzyska wagę która jest optymalna dla naszej struktury. (Owa optymalna waga przestanie już się zmieniać.)

Z osobistym wykonaniem kim-chi wiążą się dwa problemy, mianowicie (1) zdobycie składników oraz (2) zdobycie receptury. Dlatego jeśli czytelnik zechce spróbować niniejszej "koreańskiej ludowej diety odchudzającej" najpierw, proponuję mu sprawdzić czy zdoła dla siebie zdobyć najważniejszy składnik - tj. chińską kapustę, potem zaś sprawdzić też dostępność pozostałych składników - jak te pokazane na "Fot. #1b". Kolejny problem to zdobycie autentycznej receptury koreańskiej na kim-chi. Jeśli ktoś nie wybiera się osobiście do Korei, mogą z tym być problemy. Po tym bowiem kiedy ja sam szczegółowo poznałem autentyczną recepturę ludową z Korei na wykonanie kim-chi, posprawdzałem kilka takich receptur wystawionych w internecie. Odkryłem przy tym, że te szczegóły autentycznej receptury, które według mojej opinii są najbardziej istotne dla nabycia przez kim-chi jego walorów zdrowotnych i odchudzających, przez jakiś dziwny zbieg okoliczności nie są obecne w owych internetowych recepturach. Nie wiem czy jest to aż szereg "zbiegów okoliczności", czy też systematyczne i celowe działanie owego "serpenta Pająka" opisanego w punkcie #D2.2 strony internetowej o [Konceptcie Dipolarnej Grawitacji](#). Bez względu jednak na powód dla którego te zdrowotnie najistotniejsze szczegóły są nieobecne w wielu recepturach internetowych, fakt pozostaje faktem że jeśli ktoś użyje takiej nie-autentycznej (albo uproszczonej) receptury z internetu, może wylądować wykonując dla siebie mozolnie jedynie **smakowy substytut dla kim-chi**, który jednak nie będzie wykazywał zdrowotnych ani odchudzających cech autentycznego kim-chi.

Wyniki naukowych badań czynią Koreańczyków ogromnie dumnych ze swojej "kimchi". Wszakże nie istnieje na świecie potrawa która by przynosiła jedzącym aż tyle korzyści co kimchi. Stąd na temat "kimchi" napisano w Korei wiele doktoratów i jeszcze więcej książek. Niestety, rzadko są one czytane w innych krajach z powodu braku ich tłumaczeń oraz z powodu unikalności koreańskiego alfabetu. Jedyńą naukowo i zawartościowo cenną książkę koreańską o "kimchi" która w całości przetłumaczona została na język angielski i którą udało mi się zdobyć, była książka pióra Dr Sook-ja Yoon, o tytule **Good Morning Kimchi**, Hollym Publishers, Seoul, South Korea 2006, ISBN 1-56591-216-0, 128 stron, miękka oprawa. Książkę tą uzupełnia też własna strona internetowa jej autorki, o adresie k.fr.or.kr/ (niestety, niemal wyłącznie po koreańsku, stąd Europejczykowi pozwala ona tylko pooglądać sobie obrazki).

Oczywiście, ja osobiście przygotowałem dla siebie precyzyjny opis autentycznej koreańskiej receptury ludowej na wykonanie kim-chi. Temu swojemu opisowi jestem też w stanie dać gwarancje, że nie pomija on żadnego z owych zdrowotnie istotnych działań szczegółowych przy sporządzaniu tej wysoce leczniczej potrawy. Opis ten udostępniam też nieodpłatnie każdemu zainteresowanemu czytelnikowi poprzez opublikowanie go w punkcie #B2.1 poniżej na tej stronie. Mam przy tym nadzieję, że zwrócą na niego uwagę wszyscy czytelnicy którzy zasłużyli sobie swym moralnym postępowaniem na skorzystanie z mojego pracowitego i żmudnego procesu zdobywania i precyzyjnego spisania tej trudnej i skomplikowanej receptury. Pragnę też tutaj podkreślić, że ponieważ ja daję osobistą gwarancję iż moja procedura dokładnie

odzwierciedla autentyczną koreańską recepturę ludową, na moje opisy tej procedury został nałożony "copyright" - znaczy jest co do niej zastrzeżone, aby ani jej dalej NIE publikować bez uprzedniego uzyskania mojej zgody na piśmie, a także aby jej dalej NIE udostępniać w formie jaka pomija informacje iż receptura ta zastała przygotowana moim nakładem pracy i jest udostępniana na moich stronach internetowych o nazwie [korea_pl.htm](#). (Tj. każdy kto zechce uzyskać taką zgodę powinien ją uzyskiwać bezpośrednio odemnie pisząc na adres podany w punkcie #J3 tej strony.)

W rzeczywistym świecie w jakim żyjemy, wszystko ma swoje własne zasady działania i wynikające z nich wady. Te zaś nie zawsze pokrywają się z tym co my byśmy sobie życzyli. Dlatego na zakończenie tego punktu wyjaśnię jakie wady opisywanej tutaj cudownej metody odchudzania za pomocą kim-chi udało mi się odnotować w moim eksperymentalnym stosowaniu owej metody. Pierwsza z tych wad polega na tym, że jeśli nasze odchudzanie polega wyłącznie na dodatkowym jedzeniu kim-chi z posiłkami, jednak bez zmiany naszego trybu życia ani bez zmiany rodzaju potraw którymi się opychamy, wówczas wielkość schudnięcia ma swoje granice. Owe granice wynikają przy tym z zasady działania kim-chi, a nie z ilości tłuszczu jaką nagromadziliśmy. Innymi słowy, kim-chi zmniejsza naszą wagę tylko o określony procent, poczym ustala nawy punkt balansu naszej wagi który jest kilka kilo niższy od wagi jaką mieliśmy przed rozpoczęciem jedzenia kimchi. Ja szacuję po swoich wynikach, że kimchi zmniejsza wagę o około 10% naszej wagi jaką mieliśmy przed rozpoczęciem jedzenia tej surówki. Potem owa niższa waga przestaje się już zmniejszać na przekór że nadal jemy kimchi i że nadal mamy spore rezerwy tłuszczu do pozbycia się. Drugą wadą metody odchudzania się poprzez jedzenie kim-chi jest jej działanie tylko przez okres kiedy nieprzerwanie jemy tą surówkę. Znaczy tak długo jak systematycznie zjadamy kim-chi każdego dnia, nasza waga pozostaje na owym niższym poziomie. Kiedy jednak zaprzestaniemy jedzenia tej surówki, zaś nadal utrzymujemy te same nawyki stołowe i ten sam tryb życia, wówczas nasza waga natychmiast ponownie zacznie się podnosić, aż osiągnie poziom jaki mieliśmy przed rozpoczęciem jedzenia kim-chi. Owo przybieranie na wadze jest przy tym niemal 3 razy szybsze niż tracenie wagi po rozpoczęciu jedzenia kim-chi. W moim przypadku na początku okresu kiedy zjadałem kimchi na dodatek do moich nawykowych posiłków traciłem na wadze niecałe 2 kg na miesiąc. Kiedy zaś zaprzestałem zjadania kimchi, w pierwszym miesiącu przytyłem niemal 5 kg na miesiąc. Na szczęście, owo tycie po zaprzestaniu jedzenia kim-chi ma swoją granicę równą dokładnie tej samej wadze którą mieliśmy przed rozpoczęciem odchudzania się za pomocą kim-chi. (Po każdej zresztą diecie jaką w życiu próbowałem, waga wraca do przedietowego poziomu wkrótce po tym jak dietujący powraca do swoich typowych nawyków stołowych i przedietowego stylu życia.) Innymi słowy, opisywana tutaj metoda kontrolowanego przez nas samych odchudzenia się bez zmiany naszych nawyków stołowych ani naszego trybu życia, jest użyteczna dla przypadków kiedy dla jakichś powodów (np. ślubu, wyjazdu, nowej pracy, itp.) chcemy przez ściśle zdefiniowany okres czasu zmniejszyć naszą wagę o około 10% naszej NORMALNEJ wagi.

#B2.1. Autentyczna receptura na koreańską "kimchi":

(Copyright © 2007 by Prof. dr inż. Jan Pająk)

Składniki (po zdjęcia i opisy owych składników patrz "Fot. #1b" powyżej):

2 kapusty "Napa" (chińskie) średniej wielkości (około 1 1 kg wagi),
3 korzenia typowej wielkości buraka (rzepki, rzodkwi),
3 cm sześciennie (ml) świeżego imbiru (po angielsku "ginger"),
3 łyżki stołowe czosnku rozdrobnionego na ziarna wielkości ryżu,
75 gram płatków "gorącej" koreańskiej papryki ("chili") której całe strąki rozbite zostały w moździerzu na płatki o około 3 mm średnicy,
10 łyżek stołowych koreańskiej "przyprawy rybnej" (Fish Sauce) - można też użyć tajlandzką "przyprawę rybną" (na rynku jest też wietnamska "przyprawa rybna" jednak nie uważa się jej za równie dobrą jak tamte dwie pierwsze),
1 szklanki ryżowej mąki krochmalowej ("Glutinous Rice Flour"),
1 dużą cebulę pokrojoną na ćwiartki,
1 słodkie jabłko obrane ze skóry i pokrojone na ćwiartki,
2 żdźbła szczypiorku ("spring onions") - ich zielone części pocięte na kawałki długości około 3 cm, zaś białe części - pocięte na 3 mm kawałki.
Sól do smaku (na 2 główki kapusty zużywa się do 100 gram soli).

Wykonanie:

1. Cięcie kapusty. Pociąć kapustę "Napa" na ćwiartki, potem zaś na płaty o wymiarach wygodnych do wkładania do ust (tj. około cała kwadratowego każdy). Zgromadzić je wszystkie w jednym dużym pojemniku.

2. Zasolenie kapusty. Posypywać kolejne warstwy pociętej kapusty w pojemniku naprzemian odrobiną soli, poczym polewać ją odrobiną wody (podobnie jak w dawnych czasach - kiedy nie było jeszcze parujących żelazek, czyniło się to podczas opryskiwania odzieży wodą przed prasowaniem). Po kilku takich naprzemiennych posypaniach i pomoczeniach, należy wywrócić całą kapustę rękami, zamieszając ją tak aby spodnia kapusta wydobyta została na wierzch, natomiast wierzchnia zepchnęta była na spód naczynia. Kontynuować ów proces posypywania, moczenia i mieszania aż wyczerpie się cała sól. Pod koniec należy sprawdzić poziom zasolenia kapusty poprzez zjedzenie kawałka najgrubszego liścia kapusty, oraz sprawdzenie po rozgryzieniu czy centrum najgrubszej części czuje się już słone. Po zasoleniu i zmoczeniu należy odłożyć kapusę na jakieś 2 godziny aby nasiąknęła solą - trzeba jednak powtarzalnie ją dokładnie mieszać co jakieś 15 minut. Owo nasączenie solą zakańcza się kiedy kapusta po spróbowaniu jest już miękka i słona do smaku. Po około 2 godzinach nasączenia solą należy kapustę dokładnie wypłukać pod strumieniem bieżącej wody, poczym pozostawić w jakimś sicie czy durszlaku aby się osuszyła do dalszego użytku. Jeśli nadal ocieka wodą kiedy nadejdzie już czas aby mieszać ją z sosami, wówczas można ją osuszać dalej własnymi rękami poprzez delikatne jej wyprasowanie płaskimi dłońmi.

3. Szatkowanie buraka. Poszatkować buraka na plasterki nie grubsze od liści kapusty w najgrubszych miejscach. Pozostawić je w oddzielnym naczyniu do późniejszego użycia. Burak nadaje kimchi chrupkości podczas gryzienia.

4. Przygotowanie krochmalu ryżowego. W tym celu wymieszać: 1 szklankę wody oraz 1 szklanki ryżowej mąki krochmalowej (tj. Glutinous Rice

Flour) oraz mieszać nieustannie nad ogniem aż jego gęstość osiągnie tą wymaganą dla ciasta naleśników. Pozostawić do przyszłego użycia aby wystygł w swoim naczyniu wstawionym w inne naczynie z zimną wodą.

5. Miksowanie dodatków. Rozdrobnić (np. w mikserze, lub robocie kuchennym) i dokładnie wymieszać razem imbir, jabłko, oraz cebulę. Zostawić tak wymieszane do późniejszego użycia w produkcji sosu.

6. Przygotowanie paprykowego sosu (uwaga: kolejność mieszania jest w nim istotna i nie powinna być zmieniana):

(6a) Wymieszać ugotowany wcześniej krochmal ryżowy (użyć należy tylko około 3 całkowitej ilości przygotowanego wcześniej krochmalu) z około 75 gramami płatków czerwonej papryki. Warto tutaj jednak odnotować, że NIE każda odmiana czerwonej papryki jest jednakowo pieprzna. Dlatego ilość płatków papryki podana w tej recepturze odnosi się tylko do oryginalnej (tj. bardzo pieprznej) papryki koreańskiej. Natomiast ilość innej papryki należy sobie dobierać eksperymentalnie, najlepiej poprzez porównanie poziomu "pieprzności" swojego własnego końcowego kimchi, z poziomem pieprzności oryginalnego kimchi który się kiedyś spróbuje w jakiejś koreańskiej restauracji. Jeśli zaś brak takiej restauracji w naszym pobliżu, wówczas należy pamiętać, że prawdziwe kimchi które sobie wykonujemy powinno być aż tak "gorące" (tj. aż tak "pieprzne") aby typowy Polak mógł je utrzymywać nieruchomo w swoich ustach przez duszy czas tylko z trudem i musiał je obracać językiem bowiem dosłownie będzie go "parzyło", aby podczas przełykania niemal pojawiały się mu łzy w oczach, zaś po zjedzeniu około 50 do 100 gram musiał potem długo popijać wodę aby ukoić ostre palenie w ustach i przełyku które po nim pozostanie. (Należy przy tym pamiętać, że folklor Koreański stwierdza iż to właśnie kapuściana fermentacja owej pieprznej papryki jest źródłem większości zdrowotnych dobrodziejstw kimchi, np. katalizowania przez kimchi spalania tłuszczu międzykankowego. To dlatego owa tortura zjadania "gorącego" kimchi faktycznie jest potem źródłem zdrowia i dobrego samopoczucia.)

(6b) Dodać do owej mieszaniny krochmalu z papryką, uprzednio przygotowaną mieszaninę imbiru, jabłka i cebuli oraz dobrze wymieszać. Następnie dodać 3 łyżki czosnku rozdrobnionego uprzednio do wielkości ziaren ryżu i ponownie dobrze wymieszać.

(6c) Dodać 10 łyżek stołowych koreańskiej przyprawy rybnej (Fish Sauce) do uprzedniej mieszaniny i kontynuować mieszanie.

(6d) Sprawdzić kolor przygotowywanego sosu. Ów kolor powinien być ciemno-czerwony, a nie przypadkiem pomarańczowy. Jeśli jest on pomarańczowy, wówczas należy dodać trochę więcej płatków papryki, a następnie podczas mieszania można go spróbować aby sprawdzić jego zasolenie i poziom paprykowości (pieprzności).

7. Ochrona rąk podczas mieszania. Ubrać parę wyrzucalnych ("disposable") rękawiczek aby przygotować się do wymieszania wykonanego właśnie paprykowego sosu z "gorącej" (tj. "pieprznej") papryki, z kapustą i z burakiem.

8. Wymieszanie kapusty oraz dodatków z paprykowym sosem. Mieszać starannie tylko niewielką ilość paprykowego sosu, za pierwszym razem tylko z całością buraka, dopiero potem dodać do tego samego naczynia całość posiadanej kapusty, poczym mieszać zawartość z większą

ilością sosu, dodawanego stopniowo (tj. nie całość naraz) w trakcie mieszania, aż cała kapusta oraz burak są dobrze pokryte owym sosem (tj. aż ich powierzchnia nabiera czerwonego nalotu). Dopiero teraz dodać pocięty szczypiorek i ponownie wymieszać.

Odnótuj, że nadmiar paprykowego sosu jaki pozostaje po wymieszaniu z nim kapusty, Koreańczycy wstawiają do zamrażalnika i używają ponownie podczas wykonywania następnej porcji kimchi.

9. Kiszenie. Przemieścić tak wymieszaną surową kimchi do słoja lub innego pojemnika na zakiszenie. Lekko ubić ręką aby nie było powietrza w obrębie kapusty. Najlepszym pojemnikiem do zakiszenia jest gliniany garnek z polewą. Można jednak używać też słoja szklanego, albo naczynie ze stali nierdzewnej. Wielkość i kształt pojemnika powinna być taka aby dał się on potem wstawić do lodówki bez wyjmowania z niego kimchi (wszakże po zakiszeniu kimchi przechowuje się w lodówce dla stopniowego zjadania). Dla ułatwienia składowania w lodówce, zamiast jednego dużego słoja można użyć kilku mniejszych. Nakryty (choć nieuszczelniony) i zabezpieczony przed kurzem i owadami pojemnik z zakiszoną kimchi należy ustawić w ciepłym miejscu aby przebiegała w nim fermentacja. Fermentacja owa może produkować pianę a nawet płyn - jakie mogą z niego się wylewać. Nie należy go więc ustawiać na drogim meblu czy na drogim dywanie. Sukces fermentacji rozpoznaje się po smaku kimchi - mianowicie staje się ona kwaśna (pozostając nadal pieprzną) niemal jak polska kiszona kapusta. Ciepłym latem fermentacja ta zwykle zajmuje tylko około 2 dni czasu. Jednak zimą lub w zimnym klimacie może nawet przekroczyć tydzień czasu.

10. Przechowywanie. Kiedy poziom jej kwaśności zaczyna nas zadowalać, przenosimy słoje do lodówki na pozostały okres czasu kiedy zjemy zawartą w nim kimchi. Kiedy dana porcja kimchi nam się skończy, przygotowujemy następną, tym razem z doświadczenia wiedząc jakie ilości płatków papryki danego rodzaju najlepiej zapewniają wymaganą pieprzność.

11. Dawkowanie: W celu zdrowotnego regulowania swojej wagi za pomocą kimchi, każdego dnia należy zjadać na surowo około 50 do 100 gram kimchi ze swoim głównym posiłkiem (obiadem). Dozwolone aby czynić sobie przerwy w owym systematycznym jedzeniu kimchi przez okresy weekendów.

Jeśli odczuwa się (lub obawia się) że złapało się grypę lub katar, rekomendowane jest prewencyjne wypicie szklanki soku jaki zbiera się na dnie naczynia w którym zakisza się kimchi.

12. Gwarancje: Ja niżej podpisany, udzielam osobistej gwarancji, że zaprezentowana tutaj receptura na kimchi dobrze reprezentuje typową recepturę stosowaną przez gospodynie domowe Korei Południowej, że otrzymałem tą recepturę (oraz praktycznie prześledziłem jej realizowanie) od zasobnej i dobrze jedzącej rodziny koreańskiej która używa tej receptury od wielu już pokoleń i na której widać gołym okiem zdrowotne skutki działania kimchi, oraz że receptura ta zawiera wszystkie elementy które decydują o zachowaniu przez nią wszelkich zdrowotnych atrybutów kimchi, a które to elementy zweryfikowałem w tej recepturze poprzez porównanie jej z innymi dostępnymi mi recepturami na wykonanie koreańskiej kimchi.

Podpisano: Jan Pajak (Prof. dr inż.)

Suwon, Korea Południowa, 19 lipca 2007 roku

Udzielając powyższej osobistej gwarancji jednocześnie przypominam, że każdy tekst pisany może zostać podrobiony lub zmieniony. Dlatego napominam te osoby które zechcą mieć pewność, że niniejsza procedura nie została zmieniona już po tym jak ja ją opracowałem i udostępniłem (a stąd że gwarantuje ona wszelkie korzyści zdrowotne oryginalnej koreańskiej "kimchi"), aby uzyskiwały ją bezpośrednio z moich stron internetowych - gdzie jest ona udostępniana zupełnie bezpłatnie za pośrednictwem strony o nazwie [korea.pl.htm](#) którą ja osobiście autoryzuję i aktualizuję (odnotuj, że owa strona ma swoją drukowalną wersję o nazwie [korea.pl.pdf](#) upowszechnianą w bezpiecznym formacie PDF jaki dokładnie opisałem poniżej w punkcie #J4 tej strony).

#B3. "Poczwarki jedwabników" - czyli moralniejszy substytut dla "embrionalnych komórek macierzystych" używany od bardzo dawna w folklorystycznym leczeniu Korei:

Dzisiejsza medycyna zachłystuje się opisami co to da się kiedyś w przyszłości uzyskać dzięki badaniom tzw. "embrionalnych komórek macierzystych" (po angielsku "stem cells"). Owymi obietnicami stara się też zagłuszyć **kaca moralnego** wynikającego z używania komórek pochodzących z płodu ludzkiego. Wszakże w niektórych przypadkach owych badań, aby móc je prowadzić może stawać się konieczne odebranie jakiemuś potencjalnemu człowiekowi prawa do życia. Jest zaś wysoce niemoralnym uśmiercanie potencjalnych ludzi tylko po to aby uzdrawiać już urodzonych ludzi. Nic więc dziwnego że badania nad "embrionalnymi komórkami macierzystymi" ludzkiego pochodzenia mają sporo przeciwników. Na dodatek wyniki tych badań będą w stanie zacząć pomagać ludziom jedynie w dalekiej przyszłości.

Doskonałe ujęcie celów badań nad "embrionalnymi komórkami macierzystymi", najważniejszych chorób które te komórki będą leczyć, oraz natury obiekcji moralnych jakie ich badania najczęściej wywołują, zawiera artykuł zatytułowany "Latest stem cell 'achievement' gets cold reception" (tj. "Ostatnie 'osiągnięcie' w embrionalnych komórkach macierzystych otrzymuje chłodne przyjęcie") który ukazał się na stronie A2 nowozelandzkiej gazety [Weekend Herald](#), wydanie datowane w sobotę (Saturday), January 19, 2008. Oto krótki wyjątek z tego artykułu w moim luźnym tłumaczeniu *"Naukowcy twierdzą że embrionalne komórki macierzyste z klonowanych embriów mogą okazać się cennym narzędziem przy studiowaniu dolegliwości, sprawdzaniu lekarstw i być może pewnego dnia tworzeniu przeszczepialnego materiału do leczenia chorób takich jak cukrzyca oraz choroba Parkinson'a. Jednak niektórzy krytycy twierdzą że procedura ta sprowadza się do tworzenia życia ludzkiego w*

laboratorium oraz następnego jego niszczenia aby uzyskać embrionalne komórki macierzyste. Inni wyrażają obawę o zagrożeniach zdrowia i o eksploatacji, jeśli duża liczba kobiet będzie zmuszana aby dostarczać jajeczka dla szeroko upowszechniającego się klonowania." (w oryginale angielskojęzycznym: "Scientists say stem cells from cloned embryos could be a valuable tool for studying diseases, screening drugs and perhaps someday creating transplant material to treat conditions such as diabetes and Parkinson's disease. But some critics say the procedure amounts to creating a human life in a lab and then destroying it to harvest the stem cells. Others raise concerns about health risks and exploitation if large number of women are asked to provide eggs for widespread cloning.")

Szokującym jednak faktem jest, że leczenie komórkami o działaniu bardzo podobnym do przewidywanego działania owych "embrionalnych komórek macierzystych", folklor ludowy Korei stosuje już z powodzeniem przez wieki, jeśli nie przez całe tysiąclecia. I to bez potrzeby odczuwania jakiegokolwiek "kaca moralnego". Powodem jest, że owe koreańskie substytuty dla komórek macierzystych pochodzą od owadów, a nie od ludzi. W folklorze Korei komórki te uzyskuje się poprzez zwykłe zjedanie "poczwerek jedwabnika" (po angielsku "silkworm pupa") pokazanych na zdjęciu poniżej. Owe poczwarki mają bowiem w sobie składniki które po zjedzeniu wyzwalają w jedzących mechanizm który powoduje że dowolne komórki z ciała jedzących zachowują się tak jakby były one komórkami macierzystymi - tj. dowolne komórki z ciała jedzących transformują się w, czy też generują, komórki jakich danemu choremu brakuje. W rezultacie w Korei aż roi się od opisów niesłychanie ciężkich chorób, które zostały wyleczone właśnie poprzez zwykłe zjedanie owych "poczwerek jedwabnikowych". Nie będę tutaj owych opowieści przytaczał, bowiem ktoś może mnie oskarżyć o upowszechnianie medycznej herezji. Jednak obraz który wyłania się z opisów ludzi z którymi rozmawiałem na ten temat, jest bliski tego co dzisiejsza medycyna stwierdza że kiedyś będzie można to uzyskać właśnie dzięki embrionalnym komórkom macierzystym. Przykładowo, folklor koreański na początku swego wykazu chorób które już od wieków leczone są za pomocą poczwerek jedwabnika, wskazuje dokładnie te same kluczowe choroby które naukowcy mają nadzieję leczyć w dalekiej przyszłości za pomocą embrionalnych komórek macierzystych. Jednocześnie leczenie poczwarkami jedwabnika następuje tanio, natychmiast - bez prowadzenia wieloletnich badań medycznych, oraz bez nabawiania się "kaca moralnego" z powodu zużywania embrionów które aby nas mogły uzdrowić najpierw musiały być niemoralnie zrabowane jakiemuś innemu człowiekowi.

Nie trudno się domyślić dlaczego mechanizm leczniczy który wyzwalany jest przez zjedanie poczwerek jedwabnikowych jest niemal identyczny do działania owych "embrionalnych komórek macierzystych". Jak bowiem wiemy, w poczwarkach występują jakieś procesy, które całkowicie przebudowują strukturę tkankową gąsienicy w strukturę tkankową gotowego motyla. Cokolwiek wyzwała owe procesy, w chwili zjedania poczwerek jedwabnikowych dostaje się do krwioobrotu w organizmie zjadającego. Z krwioobiegami tym trafia to do miejsc które zdewastowała dana choroba. Tam zaś wyzwała procesy podobne do tych jakie mają miejsce w poczwarkach. Mianowicie przebudowuje tam strukturę komórek które znajdują się w miejscu zdewastowanym przez chorobę, w

strukturę zdrowych komórek które powinny tam być obecne. W ten sposób następstwa niszczycielskiej choroby są stopniowo eliminowane. Poczwarki jedwabnikowe wnoszą więc sobą potencjał do leczenia nawet tych najbardziej paskudnych chorób bez powodowania niekorzystnych następstw ubocznych. (Np. nigdy nie słyszałem aby komukolwiek kto zjadał te poczwarki wyrosły po wyzdrowieniu jakieś motyle skrzydła.)

Gdzie zaś owe poczwarki jedwabnika można w Korei nabyć. Ano wcale nie w aptece, a na zwykłym targowisku - patrz zdjęcie poniżej. Muszę jednak przyznać iż kiedy na nie patrzyłem wówczas byłem pewien, że z moimi europejskimi nawykami kulinarnymi musiałbym naprawdę być w krytycznej sytuacji zdrowotnej aby się zmusić do zjedzenia tego cudownego lekarstwa. (Zapewne musiałbym przy tym też sobie wyobrażać że jestem ptakiem.) Konserwy z już ugotowanymi poczwarkami jedwabnika mogą też być nabywane w supermarketach, jako że są tam uważane za przysmak.

W folklorze Korei poczwarki jedwabnikowe zjadane są w trzech odmiennych formach. Najbardziej zadedykowani ich smakosze zjadają je na surowo (ususzone), tak jak je widać na poniższym zdjęciu. Ja po ponad pół roku chodzenia wokół nich jak przysłowiowy "pies chodzi wokół jeża", w końcu dla dobra nauki i tej strony zmusiłem się aby spróbować jak one smakują na surowo. Jak się okazało, w pierwszej chwili po włożeniu takiej jedzonej na surowo poczwarki jedwabnikowej do ust, ma się odczucie jakby włożyło się do ust dużą miękką rodzynekę. Jednak od skóry tej niby rodzynki przechodzi do śliny silny smak i zapach jakby starej "zatechłej piwnicy", czy starych wilgotnych podziemnych lochów. Ten zatechły smak znika jednak kiedy poczwarkę się przegryzie i rozgniecie zębami. Wówczas nabiera ona dosyć przyjemnego smaku i kruchości jakby młodego orzecha włoskiego. Znaczący smak tylko około jednej trzeciej tak silnego jak smak dojrzałego orzecha włoskiego. (Ten słaby smak orzechowy mają młode orzechy włoskie, które zjada się kiedy ciągle mają one zieloną łuskę i które po rozłupaniu obiera się z owej brązowej skórki jaka po dojrzaniu nie daje się już obrać i jaka ich jądro nadaje właśnie owego silnego smaku orzechowego.) Ten przyjemny orzechowy smak tych poczwarek powoduje, że w Korei mają one dosyć sporo amatorów, każdy z których zjada około połowy szklanki tego przysmaku (i lekarstwa) na jedno posiedzenie.

Niezależnie od jedzenia na surowo wysuszone poczwarki jedwabnikowe zjada się w Korei również po ugotowaniu i po upieczeniu. W przypadku ich gotowania, gotowane są one w posolonej wodzie i jedzone natychmiast po ugotowaniu - ciągle gorące. Na jarmarkach można w Korei spotkać stoiska w których je gotują zaś po ugotowaniu - sprzedają przechodniom (w cenie około 1 US\$ za połowę ćwierć-litrowej szklankę tego przysmaku i lekarstwa). Wokół stoiska na którym je gotują roznosi się w powietrzu ten sam nieprzyjemny zapach "zatechłej piwnicy", który opisałem w poprzednim paragrafie. Najbardziej podobno smaczne są te poczwarki kiedy się je usmaży. Smaży się je w oleju, po dodaniu do nich dla poprawy smaku niemal równej ilości ząbków czosnku.

Przy leczniczym jedzeniu suszonych poczwarek jedwabnikowych, zjadane są zwykle dwie porcje w odstępach co 12 godzin (tj. jedna porcja rano i druga porcja wieczorem). W każdej z tych porcji jedzone są zwykle około dwie łyżki stołowe tych poczwarek - co daje dzienne zjedzenie około połowy ich szklanki. Typowo przed jedzeniem są one najpierw bardzo starannie i długo płukane w

wodzie - i to aż trzy razy. Owo ich płukanie mi bardziej przypomina jakiś rytuał niż faktyczne ich mycie. Potem są one gotowane w wodzie z solą (czasami do wody dodawane są przyprawy dla poprawy smaku). Leczniczo zjadane są nie tylko owe ugotowane poczwarki, ale wypijany jest także "rosół" powstały podczas ich gotowania. Chora osoba zwykle zjada owe poczwarki przez okres co najmniej dwóch miesięcy aby uzyskać odnotowywalne uzdrowienie.

Teoretycznie rzecz biorąc ten sam efekt leczniczy co dla poczwarek jedwabnikowych powinien być też uzyskiwany podczas zjadania dowolnych poczwarek - jeśli tylko ich gąsiennice nie zawierają jakichś chemikaliów niekorzystnych dla ludzkiego zdrowia. Ponieważ jednak dla wyzdrowienia trzeba nazjadać dosyć sporą ilość tych poczwarek (liczoną na kilogramy), poza jedwabnikami trudno zapewne byłoby znaleźć ich wymagane zaopatrzenie. Ponadto eksperymentalnie jest już potwierdzonym, że gąsiennice jedwabnika nie zawierają ani wytwarzają żadnych chemikaliów które byłyby niekorzystne dla ludzkiego zdrowia. Natomiast inne poczwarki ciągle mogą mieć takie chemikalia.

W Polsce także są hodowane i przetwarzane poczwarki jedwabników. Wszakże dla produkcji jedwabiu odwija się jedynie i zużywa kokony w które poczwarki te się owijają, same zaś poczwarki się wyrzuca. Kiedy pisałem ten paragraf aż cały szereg adresów polskich przetwórci jedwabników i wytwórci jedwabiu dało się znaleźć w internecie. Stąd prawdopodobnie wszystkie fabryki które przetwarzają jedwabniki mają całą masę tych poczwarek z jakimi nie bardzo wiedzą co czynić. Zapewne wyrzucają je potem na śmieci albo też sprzedają jako paszę dla świń - nie zważając na fakt, że poczwarki te wykazują cechy cudownego (i prostego w użyciu) lekarstwa ludowego o charakterystyce "embrionalnych komórek macierzystych". Dlatego tym z czytelników którzy mają kogoś bliskiego i kochanego w sytuacji zdrowotnej na tyle desperackiej, że dla wyzdrowienia owa osoba byłaby gotowa zjadać poczwarki jedwabnika na kilogramy, oraz jeśli choroba tego kogoś należy do rodzaju który obiecuje w przyszłości uzdrawiać dzisiejsi badacze "embrionalnych komórek macierzystych" (tj. "stem cells"), wówczas nic nie stoi na przeszkodzie aby spróbować tejże ludowej koreańskiej remedy. (Szczególnie spróbować warto, jeśli jest to rodzaj choroby na wyleczenie jakiej nadzieję stwarzałyby jakiś mechanizm uzdrawiającego działania "embrionalnych komórek macierzystych", który to mechanizm jest postulowany już obecnie przez badaczy, jednak którego dopracowanie i wdrożenie w życie obiecywane jest dopiero w odległej przyszłości.) Wszakże jeśli poczwarki te nie pomogą, z całą pewnością nie powinny też i zaszkodzić. Ich zjedzenie można przecież porównać do pojedzenia sobie odmiany małych chrupiących raczków. Jeśli więc ktoś nie ma uczulenia na raki, zaś zjada te poczwarki kiedy ciągle są świeże, nie powinien z tego powodu mieć żadnych problemów. Jedyna trudność (poza przełamaniem się w sobie samym) z użyciem tej ludowej remedy polega na (1) zdobyciu wymaganego (sporego) zapasu świeżych poczwarek (proponuję w tym celu wybrać się do najbliższej fabryki jedwabiu), oraz (2) wysuszeniu posiadanego ich zapasu aby uniemożliwić ich popsucie się - w Korei głównie jedzone są właśnie takie uprzednio wysuszone poczwarki (jak te pokazane na poniższym zdjęciu "Fot. #2"), (3) odpowiednim przygotowaniu tych poczwarek do leczniczego zjedzenia. Jak zaś przygotować te poczwarki do leczniczego zjedzenia, chętnie to opiszę każdemu nieodpłatnie, jeśli tylko w P.S. do swego emaila ktoś ten przyśle mi

emailom odpowiedź na następujące pytanie: **co to takiego "pole moralne" oraz jak ustalić że w danym działaniu ktoś porusza się pod górę owego pola moralnego?** Odpowiedzi na to pytanie należy poszukać na stronach internetowych o [totalizmie](#), [pasożytnictwie](#), oraz [moralności](#). Moje reakcje na te nadchodzące odpowiedzi będą takie same jak te opisane na końcu punktu #B2 powyżej.

Z powodów które wyjaśniłem dokładniej na innych stronach internetowych, np. na stronach [memoriał](#) czy [zło](#), na Ziemi usilnie forsowane są badania nad leczniczym wykorzystaniem ludzkich "embrionalnych komórek macierzystych" i to na przekór że w wielu przypadkach badania te budzą najróżniejsze zastrzeżenia moralne. Tymczasem poczwarki jedwabnikowe kryją w sobie mechanizmy działania które pozwalają uzyskiwać bez "kaca moralnego" oraz prawie natychmiast niemal wszystkie te same efekty lecznicze które niemoralnie obiecują ludziom badacze owych "embrionalnych komórek macierzystych". Jednak badań nad leczniczymi mechanizmami poczwerek jedwabnikowych narazie nikt nie chce prowadzić. W tym miejscu mam więc apel do czytelników, aby gdzie tylko mogą, zamiast popierać niemoralne badania embrionalne, raczej zaczęli domagać się podjęcia niepomiernie moralniejszych badań nad mechanizmami leczniczymi kryjącymi się w owych niepozornych poczwarkach jedwabnikowych. Nasza cywilizacja na tym tylko skorzysta, nie wspominając już o moralnych torturach tych chorych przyszłości którzy będą świadomi że aby uzyskać własne zdrowie musieli będą odmówić prawa do życia jakiemuś innemu człowiekowi.



Fot. #2: Oto wysuszone poczwarki jedwabnika (po angielsku zwane "silkworm pupa"). Używane są one w folklorystycznym leczeniu Korei przez wieki a może nawet przez tysiąclecia. Mają one cechy podobne do dopiero obecnie badanych przez ziemską medycynę "embrionalnych komórek macierzystych" (po angielsku "stem cells"). Znaczą one w stanie regenerować uszkodzone lub zniszczone przez chorobę komórki i tkanki. Nieoficjalny folklor ludowy Korei stwierdza że leczą one całą gamę ciężkich chorób.

Aczkolwiek patrząc na to cudowne lekarstwo trudno sobie wyobrazić siebie samego zjadającego je z zapałem na kilogramy, moim zdaniem każdy kto jest w

krytycznej sytuacji zdrowotnej z powodu choroby jakiej uleczenie obiecują badania "embrionalnych komórek macierzystych" i komu nic innego nie daje już nadziei, powinien rozważyć jego spróbowanie. Wszakże jeśli ono nie pomoże, również i nie powinno zaszkodzić, a jest łatwo dostępne, niewiele kosztuje, jest używane w Korei już przez wieki - a może nawet przez tysiąclecia, oraz teoretycznie rzecz biorąc nie powinno powodować żadnych skutków ubocznych. (Zaś praktycznie rzecz biorąc - nie jest mi wiadomo aby ktokolwiek prowadził kiedykolwiek nad tym cudownym lekarstwem jakieś oficjalne badania.)

Część #C: Moralne, zdyscyplinowane, zdeterminowane, oraz ukierunkowane życie społeczne:

#C1. Dyscyplina i determinacja Koreańczyków:

Kolejną rzeczą która mnie miło zaskoczyła, jeśli nie zaszokowała w Korei, to ochotnicze zdyscyplinowanie społeczeństwa. Jeśli uczynienie tam czegoś leży w interesie społecznym, Koreańczycy to czynią bez wahania. Przykładem na jakim jestem w stanie zilustrować ową dyscyplinę społeczną fotograficznie, jest poniższe zdjęcie zmęczonych uczniów jakiejś szkoły, którym oprowadzający ich wycieczkę nauczyciel pozwolił dla odpoczynku przykucnąć na chwilę. Chociaż uczę przez całe zawodowe życie, w żadnym innym kraju nie widziałem tak zdyscyplinowanych uczniów, którzy dla odpoczynku przykucnęliby posłusznie czwórkami bez rozchodzenia się z szeregów i bez żadnego szemrania. (Ba, w innych krajach nie widziałem nawet uczniów, którzy posłusznie maszerują przy swoich nauczycielach czwórkami, równie zdyscyplinowani jak żołnierze.)



Fot. #3: Przykład kolumny zmęczonych uczniów koreańskich, którym prowadzący ich nauczyciel pozwolił przykucnąć na chwilę dla odpoczynku. Jak łatwo odnotować, odpoczywają oni zdyscyplinowanie w czwórkach, bez rozchodzenia się po mieście, bez szemrania, bez mieszania szyku i swoich pozycji w kolumnie marszowej, w każdej chwili gotowi na sygnał nauczyciela powstać i zdyscyplinowanie kontynuować wycieczkę na jaką ich zabrano.

Ja muszę przyznać, że uczę całe swoje życie, jednak tak zdyscyplinowanych uczniów nie widziałem w żadnym innym kraju oprócz Korei. Wręcz przeciwnie, z powodu braku dyscypliny uczniowskiej w sporej liczbie krajów w których uczyłem zabranie uczniów na wycieczkę jest rodzajem zmyślenia i tortury dla wykonania której wielu nauczycieli musi zostać siłą zmuszeni przez swoich przełożonych. Na dodatek, w niektórych krajach tak duża grupa uczniów według miejscowego prawa wymagałaby zapewne nadzoru i opieki co najmniej czterech dorosłych (np. czterech nauczycieli i/lub ochotniczych rodziców). W Korei wystarczy zaś tylko jeden nauczyciel który całkowicie panuje nad sytuacją.

#C2. Kiedy Koreańczycy już coś czynią, oddają się temu "na całego":

My to dobrze znamy z naszego życia codziennego. Ktoś np. pracuje w jednym zawodzie, jednak klnie na niego, bowiem zawód ten podjął przez pomyłkę i właściwie to chciałby czynić w życiu coś zupełnie innego. W ten sposób nasze europejskie społeczeństwa są pełne naukowców, którzy właściwie to chcieliby zostać malarzami, malarzy, którzy tak naprawdę to marzą o karierach polityków, polityków, którzy właściwie to chcieliby zostać bankierami - tyle że Bozia nie dała im kapitału, itd., itp. Wynikiem jest, że w takim społeczeństwie niemal nikt na poważnie nie bierze swojego zawodu lub działalności, zaś jeśli już coś czyni, dokonuje to z łaski i zupełnie bez przekonania.

Sytuacja wygląda jednak zupełnie inaczej w Korei. Jeśli Koreańczycy coś już czynią, wówczas wkładają w to całego siebie. W rezultacie, kiedy oni pracują, to praca aż im się "pali w rękach". Kiedy strajkują, wówczas czynią to z przekonaniem i staczają prawdziwe bitwy z policją. Kiedy idą do kościoła, wówczas modlą się z takim żarem i przekonaniem, oraz przykładają tak wiele uwagi do drobnych szczegółów, że nawet ja - twórca **totalizmu** oraz pierwszy naukowiec na Ziemi który formalnie udowodnił **istnienie Boga**, chylę z uznaniem przed nimi czoła.



Fot. #3b: Oto "białogłowy" w koreańskim kościele katolickim. (Kliknij na to zdjęcie aby zobaczyć je w powiększeniu.) Zdjęcie to wykonane było w sierpniu 2007 roku. W dawnej Polsce słowem "białogłowy" określano kobiety - ponieważ w kościele zakładały one białe chustki na głowę. Jak jednak dobrze pamiętam, owa chrześcijańska tradycja zaniknęła w Polsce w czasach mojego dzieciństwa. Kiedy byłem jeszcze malutkim chłopcem (tj. w latach 1950-tych), moja matka i babcia zabierając mnie do kościoła ciągle zakładały na głowę właśnie takie białe chustki - podobne do chustek które na powyższym zdjęciu widać na głowach wszystkich koreańskich kobiet modlących się w kościele. Natomiast kiedy nieco podrosłem, kobiety uczestniczące w nabożeństwach z polskich kościołów katolickich przestały już zakładać owe białe chustki. (Dlatego zapewne obecnie nie nazywa się ich już "białogłowami".) Jednak w Korei kobiety ochotniczo czynią to aż do dzisiaj - jak to ujawnia powyższe zdjęcie. Kiedy bowiem w Korei ludzie się modlą, czynią to naprawdę z żarem i oddaniem, dopilnowując poprawności każdego szczegółu. Tak też i czynią w każdej innej sprawie jakiej się oddają.

W Polsce się uważa, że Polacy przodują w świecie w swoim oddaniu wierze w Boga i kościołowi katolickiemu. Tymczasem według mojej powierzchownej opinii, Koreańczycy już dawno temu prześcignęli Polaków w sumienności i żarliwości z jakimi służą oni Bogu.

Oczywiście, **Bóg** nie pozostaje obojętny na takie wyrazy oddania. Wynagradza więc Koreę na wiele różnorodnych sposobów. Przykładowo, w chwili obecnej Korea posiada jeden z najwyższych standardów życia. Przeszłości bazujące na niemoralności niemal w niej już nie istnieją. Ludzie w większości są tam prawdomówni i postępują moralnie (za wyjątkiem niektórych **polityków**). My Polacy możemy im tylko pozazdrościć. Wszakże za moralnym postępowaniem całego społeczeństwa podąża też szczęście, pokój, zasobność i osobiste bezpieczeństwo jego poszczególnych obywateli.

Część #D: Historia:

#D1. Koreańscy czerpią swą siłę moralną ze swojej historii:

Koreańscy są dumni ze swojej historii. A w historii tej stoi, że wywodzą się oni od "Hana". (W języku koreańskim "han" znaczy "jeden" oraz "zjednoczony".) Jeśli dobrze pamiętam to któryś z polskich poetów napisał, że Polacy kiedyś dyskutowali czy wywodzą się od "Ormiana" czy też od "Hana".



Fot. #4: Oto zdjęcie "prototypu" dla jednej z najbardziej nowoczesnych rodzajów dzisiejszej broni raketowej - czyli tzw. "katuszy". Wystawiony jest on w pałacu królewskim "Deoksugung" w Seoulu. Jedyna rzecz jaka w prototypie tym może nas nieco zastanawiać, to że pokazana na tym zdjęciu, jego "udoskonalona" wersja zbudowana została w Korei w 1448 roku, zaś jej wynalazca, niejaki Choe Museon żył kilka wieków wcześniej w czasach Goryeo Dynastii. Teraz więc staje się wiadome, skąd Rosjanie wzięli pomysł dla swoich katuszy, oraz jaki to rodzaj broni straszył konie polskiej husarii w czasach średniowiecznych wojen z mongołami.

Faktycznie to niewielu ludzi zdaje sobie sprawę, że tak "nowoczesna" broń jak "katusze", faktycznie jest już około tysiąca lat stara, oraz że na długo zanim weszła ona w użycie w Europie była w powszechnym użyciu na Dalekim Wschodzie.

#D2. Martyrstwo narodu koreańskiego:

Z jakichś dziwnych powodów Korea miała historię podobną jak Polska. Nieustanne najazdy, rozbór, okupacje, krwawe wojny, itp. Aż smutno patrzeć

jak wiele ów naród ucierpiał. Jeden z przykładów potraktowania jakiego doświadczyło wielu niewinnych Koreańczyków pokazany jest na zdjęciu z "Fot. #5" ze strony internetowej [bitwa o milicz.htm - na temat bitwy o Milicz \(kliknij na niniejszy "zielony" napis aby zobaczyć to zdjęcie\)](#).

Część #E: Technika:

#E1. Koreańczycy należą do technicznie najbardziej uzdolnionych narodów naszej planety:

W Korei zaskakuje codzienne użycie techniki. Fatycznie to narazie nie spotkałem jeszcze narodu którego życie codzienne byłoby naładowane taką liczbą urządzeń technicznych, jak życie typowego Koreańczyka. Oczywiście, nie mieszkałem jeszcze w każdym kraju świata, np. nie mieszkałem jeszcze w Japonii, być więc może że istnieją narody jeszcze bardziej "utechnicznione" niż Koreańczycy. Jednak Koreańczycy są nieporównanie większymi konsumentami najnowszej techniki niż wszystkie narody jakie ja znam (tj. niż Polacy, Niemcy, Szwajcarzy, Nowozelandczycy, Australijczycy, Malezyjczycy, Singaporianie, Cypryjczycy, a także sąsiedzi tych relatywnie dobrze znanych mi narodów). Jak też odnotowałem, moi koreańscy studenci pod względem praktycznej fachowości "zjedli by na śniadanie" studentów z innych krajów w jakich kiedykolwiek wykładałem.



Fot. #5: Najstarszy i największy zegar wodny świata, a ściślej to co z niego przetrwało do dzisiaj. Wystawiony on jest w pałacu królewskim "Deoksugung" w Seoulu. Zegar ten automatycznie i płynnie wskazywał aktualne godziny i minuty z precyzją bliską dzisiejszym szwajcarskim zegarom.

Ów zegar różni od precyzyjnych zegarów szwajcarskich data jego zbudowania. Pokazany tu model zegara wodnego zbudowany został bowiem w 1536 roku. Był on jednak wierną kopią wcześniejszego zegara zbudowanego w 1434 roku przez niejakiego Jang Jeongsil. Tamten zaś budowniczy zegara ciągle bazował na jeszcze wcześniejszych modelach.

#E2. "Lewitujący kran":

W jedno sierpniowe popołudnie 2007 roku spacerowałem sobie wzdłuż ozdobnego strumienia przebiegającego w poprzek starówki Seoulu w Korei Południowej. Strumień ten nazywa się "Cheonggyecheon Stream". Przy jego północno-zachodnim brzegu zlokalizowany jest długi rząd niewielkich warsztatików najróżniejszego kalibru. Obszar ten nazywają "Industrial Tool Arcade". Większość owych warsztatików jest do siebie podobna. Mijałem je więc bez większego zainteresowania. Nagle jednak jeden z nich przykuł moją uwagę. Przy jego wejściu stała bowiem niewielka jakby "fontanna". Tyle że w przeciwieństwie do zwykłej fontanny, woda w niej sikała od góry do dołu. Woda ta buchała z dużego, ciężkiego, mosiężnego kranu który najwyraźniej **"lewitował w powietrzu"**. Pierwsze wrażenie po zobaczeniu tego kranu było dla mnie niemal szokiem. Zatrzymałem się jak zahipnotyzowany i dla sprawdzenia czy dobrze

widzę odruchowo obwiodłem dłonią naokoło tego kranu aby sprawdzić czy nie jest on zawieszony na jakichś źle widocznych drutach czy ukrytych magnesach, albo czy nie zawiera przypadkiem jakichś ukrytych lusterek dla wzrokowego zwodzenia widzów. Kran wisiał jednak w pustym powietrzu. Nie mogłem uwierzyć własnym oczom. Nawet z moim technicznym umysłem zajęło mi to trochę czasu zanim wypracowałem sobie jak on działa. Sprawdziłem też zaraz tą zasadę - z aktywną pomocą właściciela warsztatu, który dla jej uwidocznienia "wyłączył lewitowanie kranu". Jak też się okazało jego zasada działania jest bardzo prosta. A mimo tego czyni ona aż tak piorunujące wrażenie na widzach i ma aż tak wysoki impakt reklamowy. Oczywiście, natychmiast też obfotografowałem ten "lewitujący kran" ze wszystkich możliwych stron, zaś jego zdjęcia przytaczam poniżej (patrz "Fot. #6abc"). Niniejszym też zapewniam, że zdjęcia te wcale nie są jakimś fotomontażem, albo "trickiem".

Ciekawi mnie czy czytelnik potrafi sam sobie wypracować jak ów "lewitujący kran" działa, a także jak długo czytelnikowi zajmie osobiste wypracowanie zasady działania tego "lewitującego kranu". Dodam, że zasada jego działania jest bardzo prosta i wcale NIE bazuje na jakimś "nadprzyrodzonym" działaniu. Niemniej ciągle trzeba na nią "wpaść". Aby jednak NIE torpedować tu twórczego myślenia, NIE opublikuję tutaj jaka to jest zasada.

Kiedy w sierpniu 2007 roku opublikowałem powyższe opisy, kultywujące **kulturę obrzydzania** polskie grupy internetowe zaczęły się zachłystywać od wrzasków jakichś anonimowych indywidułów skomlących ileż to lat wcześniej widzieli już w Polsce taki sam kran. Jednak żaden z tych skomlących ani nie pokazał zdjęcia polskiego odpowiednika takiego "lewitującego kranu", ani nie opublikował rysunku technicznego ilustrującego jak kran taki zbudować, ani też nie wskazał sklepu czy fabryki w Polsce w której możnaby kran taki sobie zakupić. A fe, rodacy. Jeśli chcecie już małostkowo poniżać osiągnięcia kogoś innego, wówczas zwykła zacność wymaga aby jakoś udokumentować że samemu doszło się do choćby w przybliżeniu podobnego osiągnięcia! Samo zaś plucie na innych bez jednoznacznego udokumentowania swoich własnych osiągnięć brzmi jak skomlenia wiadomo kogo ...



Fot. #6abc: Koreańscy to geniusze techniczni. Przykładowo powyżej pokazuję zdjęcie "kranu który lewituje" i który sika sobie wodą sam wisząc w pustym powietrzu. Kran ten jest użyty jako reklama dla umiejętności właściciela niewielkiego warsztaciku na wejściu do którego został on wystawiony. Jego działanie hipnotyzuje bowiem przechodniów, przyciągając do warsztaciku wielu nowych klientów. Ja nie mogłem się oprzeć aby go sfotografować i nie odszedłem od tego warsztatu przez tak długo aż nie wypracowałem na jakiej zasadzie on działa i "lewituje".

Fot. #6a (lewa): Oto zdjęcie tego "lewitującego kranu" pokazanego od strony chodnika. Faktycznie kran ten wygląda jak mała fontanna, tyle że sika wodą z góry w dół, zamiast - jak fontanna, od dołu ku górze. Na drugim planie widać właściciela warsztatu który używa ten kran jako doskonałą reklamę swoich umiejętności technicznych. Zbliżone zdjęcie tego samego "lewitującego kranu" można zobaczyć [klikając na niniejszy "zielony" napis](#).

Fot. #6b (środkowa): Oto zdjęcie tego samego kranu wykonane od strony warsztatu ku ulicy. Zdjęcie to wyraźnie pokazuje, że kran faktycznie "lewituje", oraz że nie istnieją żadne ukryte druty czy magnesy które by go podtrzymywały w powietrzu, ani że jego zawis w powietrzu wcale nie jest symulowany jakimiś ukrytymi lustrami.

Fot. #6c (prawa): Oto dumny właściciel warsztatu który wykonał sobie reklamę w postaci owego "lewitującego kranu". Jak widać, śmieje się on od ucha do ucha. Wszakże ów kran przyciąga mu wielu klientów. Ma więc pełne ręce roboty i pełny portfel. Czy Ty czytelniku potrafiłbyś wymyślić podobie intrygującą reklamę dla swojego warsztatu? A może potrafiłbyś wymyślić jak taki kran sobie zbudować aby on działał tak jak pokazano na powyższych zdjęciach?

Część #F: Poczucie humoru:

#F1. Zabawne aspekty Korei:

Koreańczycy mają bardzo wyrafinowane poczucie humoru. Poniżej przytaczam kilka próbek fotograficznych.



Fot. #7abc: Fotografie które dokumentują zabawne aspekty Korei.

Fot. #7a (lewa): My ich nazywamy "półgłówkami". Nasz kraj jest nimi przepelniony. Jednak w Korei widać są oni aż takim rarytasem, że najwyraźniej stawia im się tam pomniki (a może rzeźbiarze nie mają tam w zwyczaju dokupywać cementu jeśli im się ten skończy przed zakończeniem danej rzeźby).

Fot. #7b (środkowa): Oto reklama informująca, że jest to sklep z butami. Na powyższym przykładzie pokazano reklamę eleganckich butów wyjściowych. Jeśli jednak dany sklep sprzedaje buty sportowe, wówczas ich "reklama" wygląda jak następuje [\(kliknij na niniejszy "zielony" napis aby zobaczyć zdjęcie koreańskiej reklamy sklepu sportowych butów\)](#). Oczywiście w podobny sposób reklamują się też inne sklepy. Oto przykładowo reklama warsztatu oprawiającego w ramki różne oficjalne (tj. "opieczątutowane") dokumenty [\(też kliknij na niniejszy "zielony" napis aby zobaczyć zdjęcie reklamy owego warsztatu\)](#).

Fot. #7c (prawa): Oto maszynownia windy w budynku zaprojektowana jak ludzka głowa.

Część #G: Natura i przyroda Korei:

#G1. Flora Korei:



Fot. #8abc: Fotografie które pokazują co bardziej niezwykłą florę Korei.

Fot. #8a (lewa): Oto ilustracja jak dziwna może być flora Korei. Przykładowo, niemal każdy wie, że w Korei rośnie niezwykle dziwny korzeń zwany "żeń-szeń", którego kształt z grubsza przypomina figurę człowieka. Korzeń ten ma bowiem członki których umiejscowienie i wygląd przypominają tułowie, głowę, ręce, oraz nogi człowieka. Zdziwiająco, ów korzeń "żeń-szeń" wykazuje też silne cechy lecznicze. Jednak tylko niewielu wie, że w Korei rośnie też niezwykle dziwny grzyb, utrwalony na powyższym zdjęciu, którego wielkość i wygląd też nam przypomina coś ludzkiego. Interesująco, powyższego grzyba sfotografowałem w parku królewskiego pałacu "Changgyeonggung" w Seoulu. Zobaczyłem bowiem w tym parku grupkę naukowców, którzy z wielkim zainteresowaniem studiowali coś na ziemi. Kiedy podszedłem do nich aby sprawdzić co to takiego, zobaczyłem powyższego grzyba. Podobno jest on niezwykle rzadkością. Studiujący go naukowcy podali mi nawet jego naukową nazwę, jednak ją zapomniałem. Wiem, że w Polsce istnieje bardzo podobny grzyb, widywałem go bowiem relatywnie często podczas grzybobrania. Nazwa tego polskiego grzyba

brzmi "sromotnik bezwstydy" (*Phailus impudicus* L. ex PERS), czasami będąc też nazywany innymi nazwami, np. "śmierdziel", "sromnik", "jajczak", itp. Charakteryzuje się on bardzo nieprzyjemnym smrodem padliny. Jednak powyższy koreański grzyb wcale nie śmierdział kiedy go oglądałem.

Fot. #8c (prawa): Oto jeden przykład z ogromnej kolekcji unikalnego rodzaju roślin ozdobnych, które są rodzime dla Wschodniej Azji, w tym Korei. Rośliny te nazywają się "hosta". Pokazany powyżej przykład "hosta" nosi żartobliwą nazwę "Big Daddy" (tj. "Duży Tatuś"). Największy ogród botaniczny Korei, noszący nazwę the "Hantaek Botanical Garden" zgromadził moim zdaniem największą na świecie kolekcję owej hosta. Cały album z przykładami zdjęć co ciekawszych przykładów hosta z tego ogrodu botanicznego pokazałem na odrębnej stronie w całości poświęconej jego [kolekcji hosta](#).

#G2. Korzeń "żeń-szeń":

W Korei istnieje niezwykle korzeń zwany "żeń-szeń". Ponieważ posiada on właściwości lecznicze, Korea jest pełna straganów z tym właśnie korzeniem.



Fot. #9: Typowy wygląd straganu sprzedającego korzeń "żeń-szeń". Na straganie tym daje się kupić ten korzeń we wszystkich możliwych formach, np. suszony, surowy, w nalewce, w płatkach, w proszku, itp. Odnotuj że zamiast sprzedawcy na zdjęciu widać mnie (tj. prof. dr inż. Jana Pajaka). Takich straganów z korzeniem "żeń-szeń" jest w Korei całe zatrzęsienie.

#G3. Fauna Korei:

Ciekawe, że fauna Korei sprawia wyraźnie odmienne wrażenie niż fauna np. Europy, na przekór że składa się z niemal tych samych gatunków co fauna w Europie. Przykładowo, najpopularniejszym ptakiem Korei jest - sroka. Sroki są w Korei równie wszędobylskie jak wróble w Europie czy kaczki w Nowej Zelandii. Z

kolei najpopularniejsze owady Korei to - ważka i cykada. Ważki widać wszędzie. Jest ich tak pełno w powietrzu jak much w Australii, komarów w Nowej Zelandii, mrówek w Malezji, czy kleszczy w Polsce. Z kolei cykady w Korei są wielkości polskich wróbli. W letnie dni powodują one tak głośny hałas, że aż dzwoni w uszach.



Fot. #10abc: Fauna Korei.

Fot. #10a (lewa): Oto najpopularniejszy ptak Korei czyli - sroka. Jednak sroki koreańskie wyglądają nieco inaczej niż sroki europejskie. Niby mają ten sam kształt, wielkość, wygląd i zachowanie, jednak ich piórka błyszczą metalicznie wspaniałymi kolorami. (Sroki np. w Polsce są tylko czarno-białe.)

Fot. #10b (środek): Oto najgłośniejszy owad Korei czyli - cykada. W Korei hałasuje aż kilka gatunków cykady - jednak ta pokazana na powyższym zdjęciu jest z nich najgłośniejsza. Skrzypi ona tak głośno, że aż w uszach dzwoni. Hałas jaki przy tym wytwarza mi trochę przypomina odgłos skrzypienia wydawany przy rytmicznym wkręcaniu dużej śruby w suche drewno (lub rytmicznym obracaniu suchego korka w ciasnej szyjce pustej butelki). Cykada ta jest też ogromna - mniej więcej wielkości europejskiego wróbli. Aby ocenić jej wielkość wystarczy sobie uświadomić, że średnica pnia drzewa na jakim ją sfotografowałem według mojej oceny przekraczała 20 cm.

Latem 2007 roku Korea Południowa przeżywała też nalot jeszcze innej niezbyt przyjemnej cykady. Ta nowa cykada naleciała Koreę od północy, oryginalnie wywodząc się z południowych Chin, oraz systematycznie przemieszczając się przez Północną Koreę ku południu. W sierpniu 2007 roku dotarła już do północnych przedmieść Seoulu. Nazywa się "Ilyocorypha delictula white", wygląda jak centkowana ćma i ma 5 cm długości. W Korei nie ma ona naturalnych wrogów, będzie więc dużym problemem. Artykuł na jej temat, o tytule

"Foreign Cicadas Irritate Residents" ukazał się na stronie 3 gazety [The Korea Times](#), wydanie ze soboty (Saturday/Sunday), August 18-19, 2007.

Do Suwon owa nowa cykada "lycorma delictula white" dotarła już w dniu 25 sierpnia 2007 rok, kiedy to jedną z nich usłyszałem i zobaczyłem tam po raz pierwszy w życiu. Przechodziłem wtedy przez mały park tuż przed zmierzchem, kiedy usłyszałem głos nowej, wcześniej nie słyszanej cykady. Brzmiał on jak równomierny terkot karabinu maszynowego, w którym każdy pojedynczy strzał brzmiał jak silny trzask dużej iskry z maszyny elektrostatycznej. Faktycznie też ów terkot był bardzo nieprzyjemny dla uszu i wysoce irytujący. Poszukałem co go wydziela aby sprawdzić czy faktycznie jest to owa nowa cykada i wówczas ją zobaczyłem po raz pierwszy - dokładnie taką jak ją pokazywano na zdjęciach w gazetach, czyli dużą i wyglądającą nieco upiornie. Jednak było już zbyt ciemno abym mógł też wykonać jej zdjęcie.

Fot. #10c (prawa): Oto najpopularniejszy owad Korei czyli - ważka. W tym przypadku ważka ta siedzi na linie przed bramą pałacu królewskiego. Jednak latające ważki widać w Korei dosłownie na każdym kroku.

Część #H: Tajemnicze aspekty Korei:

W Korei istnieje wiele tajemniczych zjawisk i obiektów. Poniżej zaprezentuję te do których zdołałem tam dotrzeć i je sfotografować.

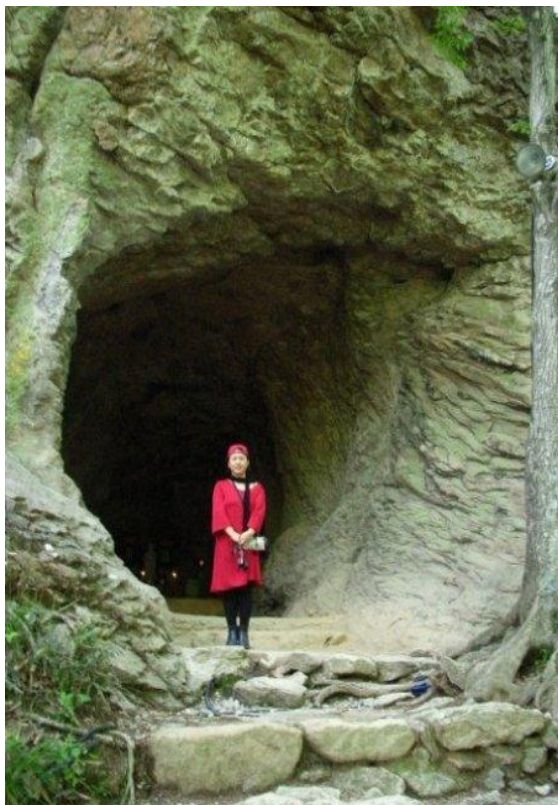
#H1. Jaskinia wyłamana telekinetycznie przez wehikuł UFO:

Ja od dawna zajmuję się badaniem jaskiń (a ściślej podziemnych tuneli) wykonanych na Ziemi przez UFO. Owe podziemne tunele i komory wytopione plazmą lub telekinetycznie wyłamywane przez wehikuły UFO używane są przez UFOonautów do ukrywania w nich wehikułów UFO, oraz do zakładania tam podziemnych baz UFOonautów. Zdjęcia niektórych z takich tuneli-jaskiń prezentowałem już na kilku [totalizacyjnych](#) stronach internetowych, przykładowo w punktach #22 i #23 strony o [magnokrafcie](#), czy też w punkcie #F1 strony o [Nowej Zelandii](#). Z kolei dokładny opis tych tuneli podany został w [traktacie \[4b\]](#).

Zaraz po tym jak przybyłem do Korei moją uwagę zwrócił więc kolejny "tunel" wyłamany [telekinetycznie](#) przez wehikuł UFO. Jest on zwany "Jin Cave". Znajduje się on na terenach Seonunsan Provincial Park z południowo-zachodniej części Korei, a ściślej jest częścią dużego kompleksu świątyn buddyjskich które zawarte są w obrębie tego parku. Oczywiście, na przekór że jaskinia ta położona jest wiele godzin jazdy od miejsca gdzie mieszkałem, zorganizowałem do niej wyprawę. Wyprawa ta potwierdziła, że Jin Cave faktycznie uformowana została technicznie przez wehikuł UFO. Jakie fakty to potwierdzają - wyjaśniam to i

ilustruję poniżej. Jednak podczas owej wyprawy UFOnauci złamali mi palec jako karę za "zbytnią dociekliwość".

Odnotuj że na temat koreańskiego tunelu UFO zwanego "Jin Cave" piszę także na stronie o tajemnicach zamku w [Malborku](#).



Fot. #11 (D3 z [10]): Tylko nieliczni ludzie zostali ukarani złamaniem ich palca za fakt że mieli odwagę coś obfotografować. Ja należę do owych nielicznych. Kiedy w dniu 26 maja 2007 roku obfotografowałem tajemniczą "Jin Cave" pokazaną na powyższej fotografii "Fot. #11", jakieś niewidzialne dla ludzkich oczu stwory wpadły w taką wściekłość, że podczas wykonywania jednej z fotografii niemal otwarcie podcięły mi nogi kiedy właśnie naciskałem spust migawki, oraz tak pokierowały moim upadkiem abym złamał sobie palec. W trakcie tego dziwnego zdarzenia czułem na swoim ciele uderzenia i pchnięcia jakby czyichś niewidzialnych rąk, zaś w swoim umyśle usłyszałem jakby telepatycznie przekazany mi czyjś szyderczy rechot. (Ja doskonale znam ten rechot - słyszałem go bowiem już raz kiedy UFOnauci, zapewne dla zabawy, złali mnie i mój garnitur zimnym prysznicem - co opisałem dokładnie w podrozdziale W6 z tomu 18 swej starszej [monografii \[1/4\]](#), patrz tam punkt "Ad. F".) Opisy owego niezwykłego złamania mi palca przytaczam w punkcie #A4.1 najnowszej aktualizacji strony o nazwie [wszewilki jutra.htm](#). "Fot. #11" powyżej pokazuje właśnie jedno ze zdjęć które wówczas zdołałem wykonać tuż przed tym zanim mój palec został złamany. Ujmuje ona wejście do jaskini, która według moich ustaleń jest byłym wejściem do jednego z systemów podziemnych tuneli jakie UFOnauci wykonali pod powierzchnią naszej planety aby w nich ukrywać swoje pojazdy UFO przed wzrokiem ludzkim. Wśród miejscowych ludzi powyższa jaskinia nazywa się Jin Cave - co na polskie tłumaczy się jako "jaskinia dzynów". (Dżyny to jeszcze jedna nazwa którą w kulturach Wschodu nadawano kiedyś UFOautom. Dżyny

miały takie same moce jak "diabły" - tyle że kiedyś uważano je za nie aż tak złośliwe jak diabły. W naszej kulturze dżyny znamy głównie z bajki o "Lampie Alladyna" w której podobno mieszkał jeden z owych potężnych stworów.) Pokazana powyżej "Jin Cave" omawiana jest także na stronie o tajemnicach zamku w [Malborku](#).

Średnica pokazanego powyżej tunelu mierzona w poziomie wynosi 4.7 metrów, zaś jego wysokość wynosi 5.10 metrów. Ten cylindrycznie ukształtowany i równiutki tunel został wycięty jakby ogromnym wiertłem. Biegnie on w kierunku od południowego-wschodu (jego wejście) ku północnemu zachodowi (głęb góry). Tunel ten wycięty był więc przez dyskoidalny wehikuł UFO typu K3 lecący poziomo z podstawą zwróconą prostopadle do lokalnego przebiegu linii sił pola magnetycznego. Średnica zewnętrzna wehikułu UFO typu K3 wynosi $D = 4.39$ metrów. Wykonanie tego tunelu nastąpiło poprzez nacisk telekinetyczny, a nie poprzez wytapianie plazmą. Wehikuł UFO który go wykonał był więc wehikułem UFO drugiej, lub nawet trzeciej, generacji.

Niezwykłością tego tunelu UFO jest, że był on znany przez wiele wieków, zaś miejscowi ludzie traktują go z nabożnością niemal jak święte miejsce. Dlatego UFOnauci nie mogli go skrycie zawalić lub usunąć - tak jak to uczynili z wejściami do wielu innych swoich tuneli. Aby jednak nie ujawnić że wiecie on do podziemnych baz UFO, jakiś czas temu UFOnauci wytopili w nim pionową ścianę przegrodową, widoczną poniżej na zdjęciu "Fot. #11c", która go zamyka już około 10 metrów od wejścia. Co najciekawsze, owa pionowa ściana zagrządzająca wejście do reszty tego tunelu uformowana została poprzez wytopienie rodzimej skały gorącą plazmą. Tymczasem sam tunel wykonany został poprzez wyrwanie skały naporem telekinetycznym - co wyraźnie widać na zdjęciu "Fot. #11b" poniżej. (Jin Cave jest więc tunelem wyłomowym - a nie wytopionym.) Takie wymieszanie dwóch zupełnie odmiennych sposobów ukształtowania struktury tego tunelu, oba z których to sposobów są unikalne i charakterystyczne dla możliwości napędu UFO, dodatkowo silnie potwierdza technologiczne pochodzenie tego tunelu uformowanego przez wehikuł UFO.

Wejście do podobnego tunelu UFO znajdowało się też w Polsce na Babiej Górze - pozostając tam otwarte aż do około 1920 roku. (Potem UFOnauci ukryli to wejście.) Podobne wejście opisane jest w słynnej niemieckiej legendzie o **Pied Piper of Hamelin**. Opis tej legendy znajduje się nawet w niektórych encyklopediach, np. w prestiżowej "Encyclopedia Britannica", 1959 rok - patrz tam hasło "Hameln". Zgodnie z tą legendą, w 1284 roku miasteczko Hamelin z Dolnej Saksonii (koło Hanoweru), leżące na zbiegu rzek Weser i Hamel, nawiedzone zostało przez plagę szczurów. Wtedy pojawił się ów szczurołap (zapewne UFOnauta posiadający urządzenie do zdalnego hipnotyzowania zwierząt i ludzi), który po otrzymaniu oferty sowitego wynagrodzenia wyprowadził szczury z miasteczka i potopił je w rzece Weser. Jednakże po wypełnieniu jego strony umowy, mieszkańcy Hamelin'a oskarżyli go o oszustwo i odmówili wypłaty wynagrodzenia. Wtedy, dokładnie dnia 23 lipca 1284 roku, zagrał on znowu na swojej fujarce. W odpowiedzi wszystkie dzieci Hamelin'u opuściły swe domy i podały zahipnotyzowane w ślad za nim. Po ich dotarciu do zbocza pobliskiego wzgórza Koppelberg, otwarły się w nim ogromne wrota. Szczurołap, a za nim wszystkie dzieci - za wyjątkiem jednego kulawego, zniknęli na zawsze we wnętrzu tego wzgórza, zaś wrota zatrzasnęły się po ich przejściu. (Najwyraźniej

kulawe dziecko było bez wartości jako niewolnik na planecie UFOonautów.) Ciekawostką powyższej legendy z Niemiec jest, że jej wersja mówiona jaką też miałem okazję usłyszeć, opisuje szklisty tunel wiodący do wnętrza Ziemi, który krył się za wrotami w zboczu wzgórza Koppelberg. Tunelem tym odmaszerowały zahipnotyzowane dzieci. Jego opis zbiega się więc ze szklistym tunelem przysłoniętym wrotami wyglądającymi jak zwykła skałka, który opisany jest w legendzie z Polski na temat Babiej Góry (tą legendę z Polski przytoczyłem w traktacie [4B] i w podrozdziale G2.1 monografii [5/3], zaś wzmiankuję ją w podrozdziale V5.3.2 najnowszej [monografii \[1/5\]](#)).

W tym miejscu powinienem też wyjaśnić, że UFOnauci w swoich działaniach wśród ludzi pedantycznie wypełniają zasadę aby **nie ujawniać ludziom swojej nieustannej obecności na Ziemi**. Tą główną zasadę postępowania UFOonautów wyjaśniłem dokładniej na stronie internetowej [evil_pl.htm - o pochodzeniu zła na Ziemi](#). Aby więc mieć miejsca na Ziemi gdzie UFOnauci mogą skrycie parkować swoje pojazdy UFO, przygotowali oni dla siebie cały system podziemnych tuneli i komór. Wejścia do niektórych z owych tuneli przetrwały do dzisiaj w co bardziej niedostępnych częściach globu. Powyższy tunel UFO jest tylko jednym z wielu wejść do takich tuneli UFO jakie przetrwały do dzisiaj (niestety przejście do dalszej części tego tunelu zostało celowo zatopione skałą). Wygląd oraz zasady technicznego formowania owych tuneli UFO opisane są na całym szeregu totalizacyjnych stron internetowych, przykładowo na stronach [newzealand_pl.htm - o tajemnicach Nowej Zelandii](#), czy [magnocraft_pl.htm - o statkach kosmicznych z napędem magnetycznym](#). Najdokładniej jednak zasady te opisują podrozdziały G10.1.1 i V5.3 z tomów odpowiednio 3 i 17 mojej najnowszej [monografii \[1/5\]](#). Z kolei materiał dowodowy na nieustanne używanie owych podziemnych tuneli przez UFOonautów nawet i dzisiaj, zaprezentowany został na stronach o [Malborku](#) i [Wrocławiu](#).

* * *



Fot. #11bc: Dwie fotografie które dokumentują dwa odmienne sposoby formowania "Jin Cave" pokazanej i omówionej dokładnie na poprzedniej fotografii "Fot. #11".

Fot. #11b (lewa): Fotografia ścian bocznych "Jin Cave" pokazana w

zbliżeniu. Ujawnia ona że owa jaskinia-tunel uformowana została poprzez precyzyjne wykruszenie (wyłamanie) skały rodzimej za pomocą naporu telekinetycznego.

Fot. #11c (prawa): Fragment "ściany zaporowej" zamykającej dostęp do dalszych części "Jin Cave". W przeciwieństwie do wyłomowego formowania ścian bocznych wyraźnie widocznego na zdjęciach z lewej części "Fot. #11b", owa "ściana zaporowa" uformowana została poprzez stopienie skały rodzimej gorącą plazmą wehikułu UFO pracującego w trybie wiru magnetycznego. W końcowej części tej jaskini było dosyć ciemno kiedy fotografowałem ową "ścianę zaporową". Ścianę tą widać tuż poza ołtarzem z buddyjskimi akcesoriami, przez który nie chciałem się wspinać aby ścianę tą lepiej sfotografować, gdyż mogłoby to być uznane za świętokradztwo. Niemniej dosyć wyraźnie widać że powstała ona poprzez stopienie skały rodzimej wirującą plazmą. Wyraźnie nawet daje się wyróżnić obszar w środku owej ściany, w którym zawisał wytapiający ją wehikuł UFO dyskoidalnego kształtu, zanim po wycofaniu się tego wehikułu z dużej kropli stopionej przez niego skały, owa ciekła ściana całkowicie się zamknęła odzwierciedlając jednak sobą zarysy wehikułu który ją wytopił.

* * *

Część #I: Co więc w Korei ciągle może zostać udoskonalone:

#I1. Wprowadzenie łacińskiego alfabetu:

Aczkolwiek niemal wszystko w Korei wygląda prawie doskonale w porównaniu z innymi krajami w jakich miałem okazję mieszkać, ciągle żyjemy w niedokonałym świecie. W każdej więc rzeczywistej sprawie i w każdym rzeczywistym kraju zawsze jest miejsce na udoskonalanie. W przypadku Korei moim zdaniem najpilniejsze jest wprowadzenie łacińskiego alfabetu i zastąpienie nim lokalnych "krzaczków". Będąc wszakże położoną pomiędzy Chinami i Japonią, Korea ma alfabet który jest bardzo podobny do alfabetów jej sąsiadów. Mi jej alfabet przypomina "krzaczkę". Sami Koreańczycy przeznają, że ich alfabet jest podobno "drugim najtrudniejszym w świecie" - zaraz po alfabecie arabskim który uważa się za "pierwszy najtrudniejszy w świecie". Dla przybysza z innego kraju ów alfabet Korei czyni podróżowanie ogromnie trudnym. Faktycznie to właśnie z powodu niego każdy kto podróżuje po Korei i nie zna tego alfabetu czuje się tam trochę jak "ślepa mysz".

Ja miałem okazję mieszkać przez jakiś czas w aż dwóch krajach które kiedyś używały alfabetu arabskiego, jednak jakiś czas temu zmieniły go na alfabet łaciński. Były to: Turcja (a ściślej Północny Cypr) oraz Malezja. Chociaż też poziom znajomości angielskiego tzw. "ludzi z ulicy" w obu tych krajach jest

podobny do poziomu agielskiego ludzi z Korei, podróżuje się w nich bez żadnych większych problemów właśnie z powodu używania przez nie alfabetu łacińskiego. Z powodu owego alfabetu przybysz wszystko w nich bowiem łatwo może sam sobie poczytać. Na dodatek historia tamtych krajów wskazuje, że po zmianie alfabetu uzyskały one całe morze innych korzyści - np. wzrost czytelnictwa, spadek analfabetyzmu, itd., itp. Dlatego moim zdaniem **przyjęcie przez Koreę alfabetu łacińskiego byłoby jednym z najpilniejszych, najważniejszych, oraz najkorzystniejszych posunięć strategicznych oczekujących wdrożenia w owym kraju.**

Część #J: Podsumowanie, oraz informacje końcowe tej strony:

#J1. Podsumowanie tej strony:

Korea jest ogromnie fascynującym krajem z wyjątkowo zaradnym narodem. Być może powinniśmy zacząć się nią pilniej interesować, oraz czerpać wzorce z niektórych co bardziej konstruktywnych osiągnięć jej mieszkańców.

#J2. Jak dzięki stronie "[skorowidz.htm](#)" daje się znaleźć totalizyczne opisy interesujących nas tematów:

Cały szereg tematów równie interesujących jak te z niniejszej strony, też omówionych zostało pod kątem unikalnym dla filozofii totalizmu. Wszystkie owe pokrewne tematy można odnaleźć i wywoływać za pośrednictwem [skorowidza](#) specjalnie przygotowanego aby ułatwiać ich odnajdowanie. Nazwa "skorowidz" oznacza wykaz, zwykle podawany na końcu książek, który pozwala na szybkie odnalezienie interesującego nas opisu czy tematu. Moje strony internetowe też mają taki właśnie "skorowidz" - tyle że dodatkowo zaopatrzone w zielone [linki](#) które po kliknięciu na nie myślą natychmiast otwierają stronę z tematem jaki kogoś interesuje. Skorowidz ten znajduje się na stronie o nazwie [skorowidz.htm](#). Można go też wywołać z "organizującej" części "Menu 1" każdej totalizycznej strony. Radzę aby do niego zaglądnąć i zacząć z niego systematycznie korzystać - wszakże przybliży on setki totalizycznych tematów które mogą zainteresować każdego.

#J3. Emaile autora tej strony:

Aktualne adresy emailowe autora tej strony, tj. oficjalnie [dra inż. Jana Pajak](#), zaś kurtuazyjnie **Prof. dra inż. Jana Pajak**, pod jakie można wysłać ewentualne uwagi, własne opinie, lub informacje jakie zdaniem czytelnika autor tej strony powinien poznać, podane są na autobiograficznej stronie internetowej o nazwie [pajak_jan.htm](#) (dla jej wersji w języku HTML), lub o nazwie [pajak_jan.pdf](#) (dla wersji strony "pajak_jan.pdf" w bezpiecznym formacie PDF - które to bezpieczne wersje PDF dalszych stron autora mogą też być ładowane z pomocą linków z punktu #B1 strony o nazwie [tekst 11.htm](#)).

Prawo autora do używania **kurtuazyjnego** tytułu "Profesor" wynika ze zwyczaju iż "z profesorami jest jak z generałami", znaczy **raz profesor, zawsze już profesor**. Z kolei w swojej karierze naukowej autor tej strony był profesorem aż na 4-ch odmiennych uniwersytetach, tj. na 3-ch z nich był tzw. "Associate Professor" w hierarchii uczelnianej bazowanej na angielskim systemie uczelnianym (w okresie od 1 września 1992 roku, do 31 października 1998 roku) - który to Zachodni tytuł stanowi odpowiednik "profesora nadzwyczajnego" na polskich uczelniach. Z kolei na jednym uniwersytecie autor był (Full) "Professor" (od 1 marca 2007 roku do 31 grudnia 2007 roku - tj. na ostatnim miejscu pracy z naukowej kariery autora) który to tytuł jest odpowiednikiem pełnego "profesora zwyczajnego" z polskich uczelni.

Proszę jednak odnotować, że dla całego szeregu powodów (np. mojego chronicznego deficytu czasu, prowadzenia badań wyłącznie na zasadzie mojego prywatnego hobby naukowego, pozostawania niezatrudnionym i wynikający z tego mój brak oficjalnego statusu jaki pozwalałby mi zajmować oficjalne stanowisko w określonych sprawach, istnienia w Polsce aż całej armii zawodowych profesorów uczelnianych - których obowiązki zawodowe obejmują m.in. udzielanie odpowiedzi na zapytania społeczeństwa, itd., itp.) począwszy od 1 stycznia 2013 roku **ja przyjąłem żelazną zasadę, że NIE odpowiadam na żadne emaile wysyłane do mnie przez czytelników moich stron** - o czym niniejszym szczerze i uczciwie informuję wszystkich zainteresowanych. Stąd jeśli czytelnik ma sprawę która wymaga odpowiedzi, wówczas NIE powinien do mnie pisać, bowiem w takiej sytuacji wysłanie mi emaila domagającego się odpowiedzi w świetle ustaleń **filozofii totalizmu** byłoby **działaniem niemoralnym**. Wszakże spowodowałoby, że czytelnik doznałby zawodu ponieważ z całą pewnością NIE otrzymałby odpowiedzi. Ponadto taki email odbierałby i mi sporo "energii moralnej" ponieważ z jego powodu i ja czułbym się winnym, że NIE znalazłem czasu na napisanie odpowiedzi. Natomiast w/g totalizmu "moralnym działaniem" w takiej sytuacji byłoby albo niezobowiązujące mnie do odpisania przestanie mi jakichś informacji które zdaniem czytelnika są warte abym je poznał, albo też napisanie raczej do któregoś z zawodowych profesorów polskich uczelni - wszakże oni są opłacani z podatków obywateli między innymi za udzielanie odpowiedzi na zapytania społeczeństwa, a ponadto wszyscy oni mają sekretarki (tak że korespondencja NIE zjada im czasu który powinni przeznaczać na badania).

#J4. Kopia tej strony jest też upowszechniana jako broszurka z serii [11] w bezpiecznym formacie PDF:

Niniejsza strona dostępna jest także w formie broszurki oznaczonej symbolem [11], którą przygotowałem w "PDF" (od "Portable Document Format") - obecnie uważanym za najbezpieczniejszy z wszystkich internetowych formatów, jako że do niego normalnie wirusy się NIE doczepiają. Ta klarowna broszurka jest gotowa zarówno do drukowania, jak i do wygodnego czytania z ekranu komputera. Ciągle ma ona też aktywne wszystkie swoje zielone linki. Stąd jeśli jest czytana z ekranu komputera podłączonego do internetu, wówczas po kliknięciu na owe linki otworzą się linkowane nimi strony lub ilustracje. Niestety, ponieważ jej objętość jest około dwukrotnie wyższa niż objętość strony internetowej jakiej treść ona publikuje, ograniczenia pamięci na sporej liczbie darmowych serwerów jakie ja używam, NIE pozwalają aby ją na nich oferować (jeśli więc NIE załaduje się ona z niniejszego adresu, ponieważ NIE jest ona tu dostępna, wówczas należy kliknąć na któryś odmienny adres z Menu 3, poczym sprawdzić czy stamtąd już się załaduje). Aby otworzyć ową broszurkę (lub/i załadować ją do własnego komputera), wystarczy albo kliknąć na następujący zielony link

[korea pl.pdf](#)

albo też z którejś totaliztycznej witryny otworzyć sobie plik nazywany tak jak w powyższym linku.

Jeśli zaś czytelnik zechce też sprawdzić, czy jakaś inna totaliztyczna strona właśnie studiowana przez niego, też jest już dostępna w formie takiej PDF broszurki, wówczas powinien sprawdzić, czy wyszczególniona ona została w linkach z "części #B" strony o nazwie [tekst 11.htm](#). Owe linki wskazują bowiem wszystkie totaliztyczne strony, które już zostały opublikowane jako takie broszurki z serii [11] w formacie PDF. Życzę przyjemnego czytania!

#J5. Copyrights © 2013 by Dr Jan Pająk:

Copyrights © 2013 by Dr Jan Pająk. Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejsza strona stanowi raport z wyników badań jej autora - tyle że napisany jest on popularnym językiem (aby mógł być zrozumiany również przez czytelników o nienaukowej orientacji). Idee zaprezentowane na tej stronie są unikalne dla badań autora i dlatego w tym samym ujęciu co na tej stronie (oraz co w innych opracowaniach autora) idee te uprzednio NIE były jeszcze publikowane przez żadnego innego badacza. Jako taka, strona ta prezentuje idee które stanowią intelektualną własność jej autora. Dlatego jej treść podlega tym samym prawom intelektualnej własności jak każde inne opracowanie naukowe. Szczególnie jej

autor zastrzega dla siebie intelektualną własność odkryć naukowych i wynalazków opisanych na tej stronie. Zastrzega więc sobie, aby podczas powtarzania w innych opracowaniach jakiegokolwiek idei zaprezentowanej na niniejszej stronie (tj. jakiegokolwiek teorii, zasady, dedukcji, interpretacji, urządzenia, dowodu, itp.), powtarzająca osoba oddała pełny kredyt autorowi tej strony, poprzez wyraźne wyjaśnienie iż autorem danej idei i/lub badań jest Dr Jan Pająk, poprzez wskazanie internetowego adresu niniejszej strony pod którym idea ta i strona oryginalnie były opublikowane, oraz poprzez podanie daty najnowszego aktualizowania tej strony (tj. daty wskazywanej poniżej).

* * *

If you prefer to read in English click on the flag below

(Jeśli preferujesz czytanie w języku angielskim

kliknij na poniższą flagę)



Data pierwszego opracowania niniejszej strony: 1 marca 2007 roku

Data najnowszego jej aktualizowania: 21 sierpnia 2013 roku

(Sprawdź w adresach z [Menu 4](#) czy istnieje już nowsza aktualizacja)

[kliknij na ten licznik odwiedzin](#)