

Reportáž z koncertu 21.12.2012

Výjimečné setkání předních umělců vážné hudby ve velkém sále Kongresového centra v Praze



Čas se naplnil. Zemská osa v nekonečném běhu času opsala další kruh. Platónský rok je u konce. I ten další, nový bude znít v jaru, létu, podzimu a zimě. Odcházíme z do- středivého souhvězdí Ryb a nastupuje odstředivý Vodnář platónského jara.

Naše technická civilizace odchází a pomalu, velmi pomalu přichází platónský Zlatý věk. Dlouhá staletí jsme učeni boji. Vždyť co jiného než boj je soutěž, kterou tak milujeme. Bůh prý právě jen nám dal právo všim vládnout a vše zničit. A tak se vše otrásá v základech. Tvor lidského stupně člověk vyrývá přírodě její tajemství a dobývá vesmír. Už někdo dobýval váš byt? Kde je moudrost, není boj, ale lás- kyplné přiblížení.

Uvítejte tuto výjimečnou chvíli zvukem dvou zvonů, zvonu svatého Víta a zvonu Vodnářského. Oslavme jej v tajemném, nejtajemnějším městě svě- ta, které je prahem doby a duchovním centrem pro dalších 6 000 let. Vnořme svoji mysl v láskeyplném



splynutí s tóny, které přinášejí lidé lidem.

Skladba **Resonantia Temporum** zazněla v provedení **Tomáše Pfeiffera**.

Nositel Thálie **Jan Vacík** za klavírního doprovodu **Iri-ny Roměnské** zazpíval árii **Cavaradossiho z Toscy**.



Paní **Jitka Hosprová** přednesla partitu **Jana Klusáka**. „*Je pro mě velkou ctí, že jsem mohl tuto skladbu v obrazové části věnovat svému učiteli panu Josefu Zezulkovvi, který je tím, kdo způsobil, čím jsem.*“

Za doprovodu kytary **Patricka Vacíka** a hry na akordeon **Evže- na Zomera** zazpíval **Jan Vacík** podmanivou árii **Caruso** skladatele **Lu- cio Dalla**. Obrazovým doprovodem byly snímky výji- mečného umělce **Carusa** a dále také nádherné záběry na naši Zemi z vesmírné stanice **ISS**.



ŽIVOT PŘINAŠEČE

Novinka z nakladatelství DIMENZE 2+2

Tomáš Pfeiffer - ŽIVOT PŘINAŠEČE

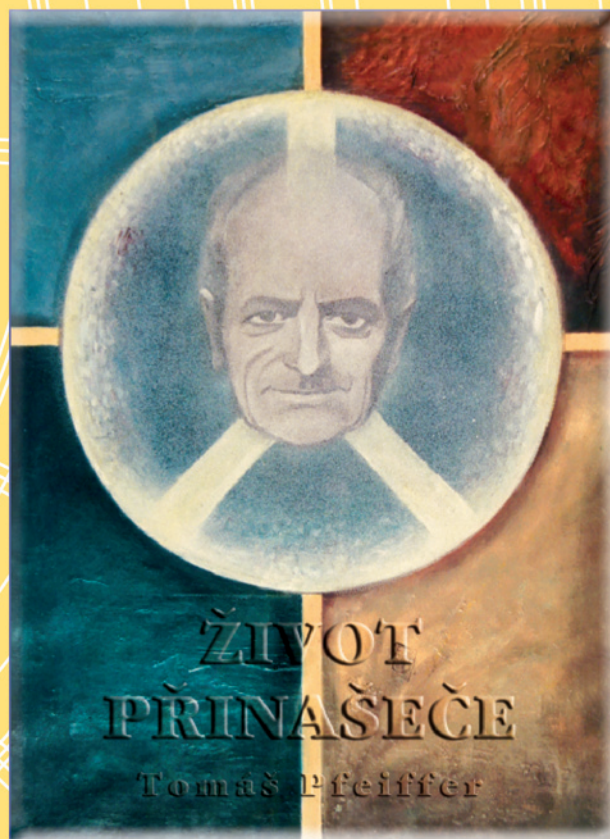
PŘINAŠEČ je bytost, která se mezi lidmi rodí jednou asi za 2.000 let. Přináší správné poznání životních zákonů, aniž by se musel učit nějakou stávající duchovní nauku. Má přímé napojení k životní pravdě. Stojí u základu všech základních nauk. Je to vývojově velmi vyspělá bytost, která přichází proto, aby nadlehčila celkový vývoj, aby pomohla lidem na jejich cestě vzhůru.

Předmluva

Když večer usedám unavený, v tichém zamyšlení, po celodenní činnosti, i tehdy moje myšlenky patří mému učiteli Josefu Zezulkovi. To on řídí můj život, on mě od prvního našeho setkání ovlivnil natolik, že všechno moje konání bylo a je jím jakoby posvěcené. Představa, že je stále se mnou, je hnacím motorem, který mě neustále žene dopředu. Všechny aktivity dělám rád a dobrovolně. Byla mi jím předána štafeta poznání. Předána někým, koho jsem si velmi vážil, a i proto se cítím povinen jeho osobnost a přínos veřejnosti představit.

Žil v ústraní jako obyčejný člověk. Nikdy se nechlubil svými schopnostmi, přesto byl stále kontaktován potřebnými a jeho věhlas se rozšířil do celého světa. Ale o tom až později. Kdo tedy byl tento člověk, který nejen můj život zcela od základu změnil? Pokusím se vylíčit jeho činnost, povahové rysy a tvrdý osud, který si dobrovolně zvolil ze soucitu a lásky k lidem. Proto aby jim do nového dvoutisíciletí přinesl filosofii o záhadě bytí a smyslu života, tedy novou bibli, která nese název Bytí – životní filosofie.

Tomáš Pfeiffer



Vydal © Tomáš Pfeiffer
nakladatelství DIMENZE 2+2 PRAHA, Soukenická 21, Praha 1
podrobnější informace a ukázky z knihy
na našich webových stránkách

www.dub.cz

Josef Zezulka kniha Bytí – životní filosofie



Josef Zezulka se narodil 30. 3. 1912 v Brně, žil a pracoval v Praze. V roce 1945 na Velikonoce, bylo mu 33 let, se jeho život neobyčejně tajemným způsobem náhle změnil. Zažívá mimořádný stav jakoby rozevřeného vědomí. Říká: „Jako bych si vzpomněl na něco, co jsem již věděl a co jsem zapomněl.“ Dostává dva dary. Dar ducha, tedy znát pravdu životního zákona přímo bez učení a prostředníků, a dar léčby – v tento den se probouzí další z dlouhé řady Přinašečů. Kniha Bytí je výsledkem daru ducha, kterým vypracovává filosofii Bytí, tedy novou bibli, a na druhé

straně zakládá biotroniku jako léčebný obor a záhy se stává léčitelem, biotronikem – sanátorem světového formátu. Ukazuje před lékaři mnohokrát úspěšné léčby nejtěžších nemocí, mnoho lidí zachraňuje suverénní léčbou rakoviny. Přes nepřízeň státní ideologie sklízí i úspěchy na mezinárodním poli. Je mnoho knih, které jsou výsledkem vědecké práce, intuice, vyprávění příběhů atd. Tato kniha je výrazem svobody dvoupólního světa, vždyť dar ducha není „za každým rohem“, opakuje se jednou za 2000 let. Ale to už je na tvém posouzení, milý čtenáři.

BIOVID TV Internetová televize

živě na www.dub.cz



Pravidelně budou vysílány přednášky Tomáše Pfeiffera konané v sále Josefa Zezulky v Praze.

Termíny vysílaných přednášek naleznete na www.dub.cz. V archivu, kromě záznamu přednášek, můžete nalézt i záznam ze slavnosti Dne otevřeného nebe 30. 3. 2013 a další zajímavá videa.

NOVINKA – NOVINKA – NOVINKA – NOVINKA

RECEPTY zdravě a chutně



KVĚTÁKOVÝ NÁKYP

SUROVINY:

Květák – 1 větší, vejce – 2 ks, strouhanka – 3 polévkové lžíce, sůl, pepř – podle vlastní chuti, kmín – 1 kávová lžička, petržel kadeřavá – 1 svazek, máslo – 1 polévková lžíce, polévkové koření – 1 kávová lžička

POSTUP:

Nejprve se květák rozebere na růžičky, zbaví košťálů a povaří 15 – 20 minut v mírně osolené a okmínované vodě. Měkký květák se přecedí, rozmačká, přidají se vaječné žloutky (z bílků se ušlehá sníh), koření, sůl, pepř, strouhanka a nasekaná petrželka, vše se promísí a nakonec se opatrně vmíchá ušlehaný sníh. Vzniklé těsto se rozloží do máslem vytřené zapékací mísy a dá se asi na 30 minut zapécti do trouby vyhřáté na 180°C. Hotový nákyp se rozdělí na talíře a podává buď samotný, nebo s opečenými brambory.



BRAMBOROVÝ KOLÁČ S HOUBAMI

SUROVINY:

Brambory – 4 větší, houby čerstvé – 300 g, sůl, vejce – 2 ks, mouka polohrubá – 3 polévkové lžíce, mléko – 3 polévkové lžíce, pórek, olej olivový – 3 polévkové lžíce, majoránka – 1 kávová lžička, oregano na špičku nože, polévkové koření – 1 kávová lžička

POSTUP:

Nejprve se dají vařit brambory ve slupce, měkké se scedí a nechají vychladnout. Pórek se nejemno naseká a nechá na troše oleje zesklivatět. Houby se očistí, pokrají a na pórkou orestují. Vychladlé brambory se nastrouhají nejemno, vloží se orestované houby, přidá se koření, troška soli, vejce, mléko a vše se zahustí moukou. Směs se vloží do olejem vytřené zapékací mísy a dá se asi 45 minut péct do trouby vyhřáté na 200°C.

