

Liek, ktorý zachraňuje ľudské životy: Urobte si ho doma v mixéri



Liečba farmaceutickým priemyslom vás len zabije! To si myslí Dr. Johanna Budwigová, nemecká fyzička, farmakologička a biochemička, ktorá vynašla pred rokmi úspešný a jednoduchý liek na rakovinu! Na základe svojich objavov, týkajúcich sa úlohy nenasýtených mastných kyselín vo fungovaní ľudského imunitného systému, vyliečila tisíce pacientov. Pozrite sa, aký má táto nemecká vedkyňa recept na účinný liek proti zákernej rakovine, ktorý si môžete spraviť aj doma!

Vyliečila pacientov chorých na rakovinu

Dr. Johanna Budwigová dokázala vyliečiť pacientov, z ktorých mnohí boli v poslednom štádiu rakoviny a mali pred sebou podľa odhadu lekárov len pár týždňov života. Čo je teda tým zázračným liekom? **Sú to obyčajné potraviny ako tvaroh, ľanový olej a šampanské.** Že nejde o nejaký výmysel, svedčia nominácie Dr. Budwigovej za tieto objavy. Celkovo bola nominovaná sedemkrát na Nobelovu cenu. Aj v súčasnosti zachraňuje jej metóda pacientov, ktorí trpia rôznymi chorobami, vrátane rakoviny.

„Praktizujte“ liečbu doma

Existuje množstvo liečebných opatrní vrátane chemoterapie, ktoré sú drahé a ešte k tomu majú nežiaduce vedľajšie účinky. **Liečba, ktorú vynašla Dr. Budwigová nestojí takmer nič, navyše ju možno „praktizovať“ doma v kuchyni.**

Rybí tuk vs. fastfood

Dr. Budwigová zistila, že zatiaľ čo sú nenasýtené mastné kyseliny (omega-3 nenasýtené mastné kyseliny) veľmi prospešné pre ľudský organizmus, takzvané satureované čiže hydrogenované tuky (obsiahnuté napr. v údajne "zdravých" margarínoch) nášmu zdraviu naopak intenzívne škodia.

Nenasýtené mastné kyseliny predstavujú okrem iného základný materiál pre tvorbu a funkciu bunkových membrán. Sú nevyhnutné pre transportné mechanizmy a funkciu mnohých enzymatických systémov. Ľudské telo si však esenciálne mastné kyseliny (hlavne kyselina linolová a linolenová) nevie vyrobiť. Preto musíme zaistiť ich prísun v strave.

Hlavným zdrojom kyseliny linolovej a linolenovej je rybí tuk, ľanový, konopný a repkový olej. Tiež sa vyskytuje aj v olejoch zo semien čiernych ríbezlí, vlašského orecha, gaštanu, čakanky a sóje.

Naopak satureované, čiže stužené (hydrogenované) tuky voľné elektróny z našich buniek "povysávajú". Tak zhoršujú podmienky pre všetky metabolické procesy v tele. Horšie ako satureované tuky sú takzvané transmastné kyseliny čiže transtuky, ktoré dnes nájdete napr. vo fastfoodoch.

Recept s ľanovým olejom

Dr. Budwigová sa neuspokojila len s tvrdením, že esenciálne mastné kyseliny sú zdravé. Chcela nájsť spôsob, ako zabezpečiť prísun čo najväčšieho množstva esenciálnych kyselín vo forme, ktorú náš organizmus dokáže najlepšie spracovať. Vtedy sa jej podaril skutočne prevratný objav! Zistila, že **ak zmieša ľanový olej s mliečnou bielkovinou získanou z tvarohu alebo jogurtu, ľudské telo dokáže najlepšie prijať esenciálne kyseliny, ktoré sú v ňom obsiahnuté.**

V kombinácii so sírou z mliečnej bielkoviny sa ľanový olej stáva rozpustným vo vode. V tejto podobe potom môže preniknúť do všetkých kapilár a buniek, kde podporuje tzv. "bunkové dýchanie". Ako Dr. Budwigová dodala, ak podporíme bunkové dýchanie, náš organizmus si poradí s problémami sám.

V priebehu niekoľkých rokov vypracovala nemecká vedkyňa liečebný postup založený na užívaní ľanového oleja, zmiešaného s tvarohom. Dokonca doň pridávala, hlavne veľmi chorým pacientom, aj kvalitné biele víno alebo šampanské.

Spravte si zázrak doma v mixéri

Otestujte si tento zázrak i u seba doma! Môže mať pozitívny vplyv aj na tých, ktorí sa cítia napr. vyčerpaní alebo trpia rôznymi druhmi autoimunitných chorôb. **Pozitívny vplyv majú na každého, snáď len s výnimkou osôb s alergiou na laktózu.**

Základný recept - Ľanový olej s tvarohom

Budete potrebovať:

- 2 - 5 polievkových lyžíc ľanového oleja.
- Tučný tvaroh (aspoň 10 %), olej s tvarohom v pomere 1 : 1 alebo 1 : 2 až 1 : 3.

Postup:

Dôkladne premiešajte obe zložky, až vytvoríte hladkú, krémovú konzistenciu. Pozor na to, aby sa olej neoddeľoval.

Môžete si spraviť sladkú alebo slanú variantu nátierky. Sladká varianta obsahuje ovocie ako maliny, čučoriedky alebo banán, či ovocnú šťavu. Môžete si ju prisladiť trochou medu a šampanským, cca 1 dcl. Slanú variantu si spravíte tak, že do rozmixovanej zmesi ľanového oleja a tvarohu pridáte cibuľku, trochu drveného cesnaku, korenie (zázvor, kurkuma, talianske bylinky apod.), soľ, trochu zeleniny (mrkva, zelená cibuľka atď.). Všetko dobre premiešajte. Vzniknutá nátierka sa hodí takmer k čomukoľvek, veľmi dobrá je aj kombinácia s varenými zemiakmi a kyslou kapustou .

Do hotovej nátierky (je jedno, či sladká alebo slaná varianta) pridajte cca 1 lyžicu pomletých ľanových semienok. Dobrú chuť a na zdravie!

21.10.2013 | **Text:** Janka | **Foto:** Photl.com | **Zdroj:** budwigcenter.com

Prevzaté z: <http://vysetrenie.zoznam.sk/>