

Елена Майер

**Лучшая книга
о правильном
питании**

Елена Майер
Лучшая книга о
правильном питании

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=55732862
ISBN 9785449896155*

Аннотация

В книге изложена информация о всех видах продуктах и их воздействии на организм. Методы очистки, оздоровления и омоложения.

Содержание

Питание	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Лучшая книга о правильном питании

Елена Майер

© Елена Майер, 2020

ISBN 978-5-4498-9615-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Питание

Питание.

Тут будет описано питание которое замедляет старение организма, потому что в тело почти не поступает вредных веществ с пищей и клетки успевают очищаться и делиться. А также подробное описание каждого вида пищи и как оно действует на организм человека.

*Сахар

Сахар разъедает мембраны клеток, сосуды теряют эластичность, им питаются паразиты и раковые клетки, в организме почти всех людей есть колонии клеток паразитов, которые как черная паутина размножаются в тканях тела, они питаются сахаром и выделяют токсические вещества отравляющие клетки тела, если исключить сахар, то они голодают и слабеют, еще они едят мертвую плоть (плохую молочку). Когда сахар попадает в кровь организм отдает свои питательные вещества, чтобы нейтрализовать сахар, если бы он этого не делал, то человек начал бы гнить, видели когда нибудь как гниют диабетики на последних стадиях болезни, незаживающие язвы на ногах например. Вот плывет такая клетка гемоглобина и тут попадает в кровь сахароза, ее молекулы как

мелкие иголки вонзаются в клетку гемоглобина и в клетки сосуда, которые от этого умирают, и происходит внутреннее кровотечение, организм должен потратить часть питательных веществ, чтобы убрать умершие клетки, пока они не начали гнить. Если не есть сахар, то эти питательные вещества организм направляет на восстановление костей, в том числе позвоночника, зубов, органов, сосудов, это как белая заживляющая, антисептическая, полная микроэлементов жидкость внутри. В мозге есть отдел вырабатывающий иммунные клетки, при потреблении сахара он темнеет и теряет силу, соответственно падает иммунитет.

К тому же производители сахара используют токсические вещества при производстве сахара и на конечном этапе производства эти вещества не вымываются из кристаллов, и оседают в человеческом организме.

*Сахарозаменители.

Абсолютно все сахарозаменители токсичны, они отравляют клетки и затормаживают их работу, в том числе и стевия. Фруктоза не сильно отличается от сахара, еда диабетиков.

Из полезных, ну или хотя бы безвредных, можно оставить виноградный сироп и светлый сироп агавы, там есть полезные микроэлементы, но после вскрытия их нужно хранить в холодильнике, чтобы там не развивались вредные микро-

организмы.

Финиковый сироп, эритрит, тростниковый сахар вредны.

*Мед.

В меде конечно много полезных микроэлементов, особенно с прополисом, который оказывает антисептический эффект, но мед это не гигиеничный продукт, в нем множество яиц паразитов, мы истерим когда на нашу еду садится муха, а сотни пчел летающих по полям, на которые испражнялись животные зараженные паразитами, людей не смущают, пчела ведь перед ульем не моет брюхо и лапы. Лисы, зайцы, змеи, медведи и тд

*Молоко.

Молоко оказывает влияние на клетки мозга как наркоз или парализатор, они на время прекращают очищаться, пока молоко не выйдет из тела, это виноваты антибиотики которыми закалывают коров, чтобы мозг не отекал, в организме начинают размножаться паразиты, которые частично нейтрализуют эту дрянь, короче думаю может лучше искать парное молоко у тех кто держит корову, на авито есть объявления.

Ученые правы насчет пользы молока, но они пишут про парное, а магазинное это яд, там консерванты, антибиотики,

денатурированный белок, потому что молоко пастеризовано, это мешает работе нервных клеток, это пища для паразитов и источник слизи в организме.

Во все молоко добавляют разные консерванты, они похожи на едкую кислоту разъедающие бактерии.

Но почти во всем натуральном молоке короткого срока годности, содержатся множество яиц паразитов, так что любите молоко, готовьтесь встречать гостей.

Кстати важно, когда берете молочку, надо брать самую свежую, то что старше 2 дней уже вредно. Там же срок хранения 5—7 дней, через два дня начинаются процессы гниения, выделения спирта, пропадают витамины, их съедают бактерии, это уже яд.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.