

A szervezet mindenre reagál

A szakorvosok szerint az érzékeny szervezetért nemcsak a genetikai adottság, hanem a túl sok stressz, az erős napsugarak, az alkohol és a nikotin is felelős lehet.

Minden embernek más- és más a szervezete, Természetes körülmények között képes előállítani a környezetből felvett anyagokból minden, a működéséhez szükséges anyagot. A civilizáció ártalma miatt viszont a környezetünk ásványanyag összetétele jelentősen megváltozott. **Ezért célszerű a hiányzó anyagokat természetes anyagkivonat koncentrátumokkal pótolni. Az ajánlott termékek tökéletesen megfelelnek ezeknek, az elvárásoknak.** A leghelyesebb, ha ezeket az étkezésünk kiegészítőjeként visszük be a szervezetünkbe. Ezek speciális hatóanyagai ugyanis kiegészítik egymást, és így jobb eredményt érhetünk el testünk egyensúlyának a fenntartásában.

Mióta eszünk fűrészpport:

Az eper fantasztikus gyümölcs! Önmagában, tejszínhabbal, fagylaltban, öntetként, vaníliapudingos palacsintában isteni finom, és mint a természet friss teremtménye egészséges is. (Leszámítva néhány szerencsétlenebb embertársunkat, akiknél allergiás reakciókat vált ki.)

És hát az eper joghurt, eperfagyi hmmm! Mennyei! **Vagy mégsem?**

A világ teljes epertermése az Egyesült Államok-beli fogyasztói igényeknek kb. 5 %-ának fedezésére lenne elég. Másnak már nem maradna egy falat sem. (Nekünk, magyaroknak sem! Mi következik ebből? Lehet, hogy az eper joghurtban nincs is eper? De akkor mi van benne?

Az alábbi információk Hans-Ulrich Grimm: A leves hazudik című könyvéből (kiadó: kétezergy kiadó, Piliscsaba) származó idézetek.

A bajor tejnagyüzem, a Müller minőségi ellenőre állítja: képtelenség lenne mesterséges aromák nélkül előállítani az eperjoghurtot.

Az ipar, amely tulajdonképpen hasznos termékeket állít elő, minden energiáját arra fordítja, hogy eltávolítsa termékeiből a hasznosat, a tápanyagokat. Tengernyi szabadalmat nyújtanak be olyan élelmiszerekre, amelyek annyira feleslegesek, hogy a szervezetnek egyáltalán nincs is szüksége rájuk. Imitált élelmiszerek, kalóriaszegények, zsír- és fehérjementesek. Az imitált

élelmiszerek e fajtájának olyan élelmiszerekből kell állnia, amelyek semmilyen tápértékkel nem rendelkeznek, kizárólag az evés élvezetét teszik korlátlanul lehetővé bi zonyos szempontból a levegő is étel. A levegőhöz már csak az illúzió hiányzik. És erről gondoskodik az íz. Az íz nyújtja azt a segítséget, amelynek révén a vevő a tulajdonképpen haszontalan készítményeket mégis megveszi.

Az ehető és az ehető határa is megszűnt.

A **fűrészpor példa**ul az emberi táplálkozás számára mindeddig elérhetetlennek tűnt, alapanyagként csak a pozdorjalapok készítésére volt használatos. A Haarmann&Reimernél a **fűrészporból eperaromát** állítanak elő. (A pontos eljárás természetesen titkos. Mivel azonban az ízmérnökök is büszkék a maguk találmányaira, a holzmindenki urak egyike elárulja az eljárást.)

Veszünk egy kis fűrészport, pontosabban ausztrál fűrészport. Elkeverjük alkohollal, vízzel és néhány egyéb összetevővel. Mindezt egy kicsit főzni kell, és hamarosan kellemes, természetes eperaromát kapunk. Kicsit megváltoztatott receptúrával a fűrészpor málnaaromaként is szolgálhat, képes azonban akár a kakaóra, a csokoládéra vagy a vaníliára is megtévesztően hasonlítani.

A Food Ingredients Specialities nevű Nestlé-leányvállalatnál például mogyorómaradékot és búzasikért vesznek, majd hozzáöntenek sósavat és nátronlúgot. A készítmény lehet szalámi- vagy disznóhús ízű, üvegekbe töltik, és mint ízhelyettesítőt adják el.

A **citromsavat** például, amely a legfontosabb ízanyagok egyike - többek között a frissítő italokban, mint a cola is -, ma szinte kizárólag penészgombák és talajbaktériumok váladékából nyerik. Ki akarna a gyárakban nehéz munkával citromot facsarni, amikor egy bacillus vagy penészgomba sokkal takarékosabban kiköpi vagy kibocsátja a friss savat. Az elfogyasztott élelmiszerek egyharmadát enzimek és mikroorganizmusok segítségével állítják elő írja a német kormány Táplálkozási Jelentése 1992-ben.

Némely **füstölt sonka** különleges finomságnak számít, a füstölt lazac egyenesen ínycségnek. Az ilyen füstölt áru meglehetősen drága a körülményes füstölési eljárás miatt. Elmés vállalkozók ezért azzal az ötlettel álltak elő, hogy a füstölést egyszerűen el lehetne hagyni, és helyette a zuhanyt alkalmazni, az álarut pedig jó drágán eladni. Az ily módon kispriccelt íz fantom. Virtuális élmény. (*erről családon belül is hallottam eljárási módszereket!*)

A **“füstölt lazac”** nincs megfüstölve, nem tartható el tovább, de olyan az íze, mintha. Hatalmas gyárakat építettek, amelyekben fa kokszolódik, vagy különböző vegyi anyagokat kevernek össze, hogy olyan ízük legyen, mintha. Hatalmas kamionok szállítják a folyékony füstöt, mint a fűtőolajat.

A **Knorr Tyúkhúsleves** csigatésztaival nevű terméke 2 gramm szárított tyúkot tartalmaz, granulátum formájában. Ez nem több mint 7 gramm eredeti tyúknak felel meg. Természetesen nincs a világnak olyan szakácsa, aki ebből tyúkízt tudna varázsolni négy tányér leveshez. A

Knorr képes erre egy gramm aromával, a gyári ízzel A Maggi is hasonlóképpen csinálja. Az úgynevezett Marhahúslevesbe literenként 2,3 gramm marhahátsziradék és minimum 670 milligramm húskivonat kerül. Tulajdonképpen túlzás a készítményt az elenyésző mennyiségű, milligrammos nagyságrendű húskivonat után elnevezni.

A light termékek (Frankfurter Allgemeine Zeitung, 1994.) A kalóriaszegény műtermékekkel a hazugságok sokasága is az asztalra kerül: egy light kolbász mindössze két kalóriával volt szegényebb, mint egy szokásos, egy állítólagos light tyúk 100 grammja előre csomagolva, édes-savanyú mártásban, a maga 98 kalóriájával majdnem olyan zsíros volt, mint egy disznócsülök. Egy light márványsütemény pedig egyszerűen több kalóriát tartalmazott, mint hagyományos testvére. A Fogyasztói Központtól származó vizsgálatok szerint 214 light termékből minden ötödiken félrevezető tápanyagmennyiségek szerepelnek. Még a bíróságnak is fel kellett lépnie a túlzó reklámokkal szemben.

Édesítőszer

Azt, hogy az édesítőszer hízlnak, állatkísérletekben azok a dán és holland malacok is bizonyították, amelyek az aromák mellé az édes kiegészítőket is ehették. Az Amerikai Rák Társaság 80.000 hölgyet átfogó vizsgálatánál úgy találta, hogy azok a résztvevők, akik édesítőszerrel fogyasztottak, jobban híztak, mint azok, akik cukorral édesítettek.

A **csokoládépuddingot** legalábbis részben hasonló összetevőkből keverik össze, mint a kutyaeledelt. A csemegebor ugyanazoknak az összetevőknek köszönheti zamatát, mint a szájbörlítő. Az édes élet mérnökök és szabadalmi jogászok karmai közé került. Bár az élet még esetleg édes, de már egyáltalán nem mulatságos. Az édes pedig csak puszta illúzió, minden alap nélkül.

Az új alapanyagok keresése közben az amerikai konzern, a Procter & Gamble minden kreativitását latba vetve az emberi fogyasztásra alkalmassá tette a mindeddig csak alsónadrágok és trikók előállítására használt **pamutot**. A növény rostjai ugyanis a kenyérben rostos anyagként szolgálhatnak. Ez azután kalóriaszegénynek számít, ami különösen egészséges.