

w zgodzie z naturą

## Lampa solna odkaza pomieszczenia

W kryształach soli kamiennej ukrywa się świeczka lub żarówka.

Pod wpływem ciepła sól paruje, a wtedy wydziela się trzy razy więcej korzystnych dla zdrowia jonów ujemnych. Lampa solna wspomaga leczenie astmy i nieżyty górnych dróg oddechowych, ponieważ poddajemy się naturalnej inhalacji, wdychając powietrze przesycone solą. Neutralizuje również smog elektromagnetyczny wytwarzany przez urządzenia elektryczne.



## Nadwaga osłabia żywotność plemników

Naukowcy ze Szkoły przebadali ponad 2 tys. mężczyzn mających problemy z płodnością. W nasieniu najbardziej otyłych panów znaleziono najwięcej nieprawidłowo zbudowanych plemników. Uczniowie podejrzewają, że winowajcą jest duża warstwa tłuszczu, która otacza i podgrzewa jądra. A od dawna wiadomo, że nie lubią one ciepła. Szkoci są przekonani, że kuracja odchudzająca zwiększa szanse na ojcostwo.

## Mleczko pszczele odmładza

Jeśli chcesz zachować młodość i zregenerować organizm, zażywaj mleczko pszczele. Naukowcy podawali je pacjentom przez 40 dni. Okazało się, że reguluje układ nerwowy, pomaga cierpiącym na miażdżycę, cukrzycę, choroby naczyń wieńcowych, chorobę



Bürgera i dusznicę bolesną. Pożytywne wyniki zaobserwowano też u pacjentów po zawale serca. Mleczko reguluje także ciśnienie krwi.

31.08.2008



# MASAZ DLA ZAKWASZONYCH

Rano czujesz zmęczenie i masz opuchnięte powieki. Narzekasz na bóle stawów i mięśni, a Twój język pokrywa biały nalot. Na domiar złego dokucza Ci depresja. To mogą być sygnały zakwaszenia organizmu.

Diagnoza jest dziecinnie prosta – wystarczy przyjrzeć się swojej diecie. Jeśli przez ostatni miesiąc w Twoim menu znajdowały się przede wszystkim mięso i ryby, potrawy słodkie i tłuste, z białej mąki, ostre sery i za dużo alkoholu, kawy i herbaty, równowaga kwasowo-zasadowa organizmu została zachwiana.

## Poczekalnia dla toksyn

Z zakwaszeniem można walczyć różnymi metodami: odpowiednią dietą, postami, ziołami i masażem – wyjaśnia Angelika Jaroniak (na zdjęciu), masażystka z Poznania. – W przypadku ludzi zapracowanych ta ostatnia forma wydaje się najskuteczniejsza. Nie zawsze mamy czas i możliwość, aby przeprowadzić oczyszczającą głodówkę. Dużo łatwiej znaleźć pół godziny na masaż raz w tygodniu. Podczas zabiegu odkwaszającego pracuje się na tkance łącznej. To w niej organizm magazynuje toksyczne odpady przemiany materii i kwasy nieorganiczne. Tkanka łączna wypełnia przestrzenie między kośćmi, mięśniami i naczyniami, otacza każdą komórkę, wyściela nerwy. Pełni bardzo ważną rolę w naszym organizmie,

przeptywu limfy. Pierwsze wrażenia nie są przyjemne. Pacjenci czują ból, który jednak z czasem szybko mija. Nie ma tu sztywnych reguł – wszystko zależy od stopnia zakwaszenia organizmu. Głównym zadaniem masażu nie jest relaks, tylko leczenie pacjenta. Gdy tkanka łączna jest zbyt słaba, pojawiają się zmiany chorobowe i ból. Masażysta ma przywrócić jej naturalną siłę.

Masaż działa nie tylko na tkankę łączną, ale i narządy wewnętrzne. Jednak nie jest korzystny dla osób cierpiących na jakikolwiek ostry stan zapalny i gorączkujących. Przeciwwskazaniem są też choroby serca i układu krążenia, naczyń krwionośnych, stany zapalne żył, cukrzyca i nowotwory. Najczęściej już pierwszy zabieg poprawia stan zdrowia, ale dla pełnego oczyszczenia potrzeba kilku seansów. Dodatkowym plusem masażu jest lepsze ukrwienie skóry i redukcja cellulitu.

## Kto ma kwaśną minę

Przekonałam się, że zakwaszeni bywają ludzie w każdym wieku, wykonujący najróżniejsze zawody – mówi masażystka. – Większość z nas prowadzi siedzący tryb życia, odpoczywa przy telewizorze, podjadając słodkości. Latem lubimy spędzać czas przy grillu, jemy wtedy zbyt dużo tłustego mięsa, a posiłek popijamy piwem lub innym alkoholem. Wszystko to sprzyja osadzeniu się w organizmie kwasów. Moich pacjentów zachęcam, żeby po grillowej uczcie wybrali się na długi spacer. Ruch obniża stężenie hormonów stresu we krwi, co działa korzystnie na równowagę kwasowo-zasadową, a także na ciśnienie tętnicze krwi, krążenie, czynność serca i trawienie. Najlepiej pomóc sobie dwoma sposobami: masażem, a przede wszystkim zdrowym trybem życia.

tekst: ANNA FORECKA  
fot. FOTOKADR

**AMICA**  
**TAROT, JASNOWIDZENIE**  
**UZDRAWIANIE ZWIĄZKÓW**  
również telefonicznie  
**0-606 88 15 64, tel/fax (0-22) 648 70 51**

## Feniks Gabinet Diagnostyki i Bioterapii

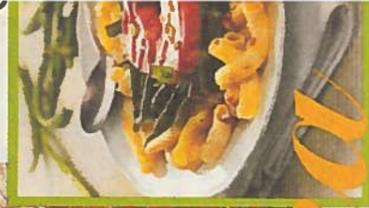
**GENOWEFA MASTERNAK**  
Warszawa, ul. Andrzeja 1 lok. 2, 1. piętro (nad kinem Muranów)  
stacja Metro Ratusz (przy placu Barłochowym)  
tel. 0 22 831 23 97, kom. 0 691 178 982

- Zabieg wykonywane w Feniksie
- Bioenergoterapia • Mikrokinezjoterapia
- Świecowanie uszu Metodą Indian HOPI • Uwalnianie z opętłań, kłajw, lęków, depresji na odległość

Cyfl. art. w nr. Gm. 36/2006 na str. 28-29

zdrowie na ta

lekka  
i pełn  
enerc



# Fasolka

Jest odżywcza, ale jednocześnie bardzo lekka, wstręcietyczna. W przeciwieństwie do swoich strączkowych krewniaków, nie wywołuje wzdęć. To świetne warzywo dla mających problemy trawienne, cukrzyków – pomaga kontrolować poziom cukru i insuliny we krwi – i dla wegetarian, bo zawiera cenne białko, składem zbliżone do zwierzęcego. Oprócz tego znajdujemy w niej bogaty zestaw minerałów (potas, wapń, magnez, fosfor), witamin z grupy B i karotenu (w odmianie zielonej).

Ugotowana na parze albo lekko duszona z innymi jarzynami, jest wymarzoną danie w kuchni. Uwielbiają ją Chińczycy i przyrządzają w woku. Nie wymaga długiego gotowania, więc świetnie sprawdza się w daniach typu stir-fry polegających na szybkim smażeniu.

## letnia improwizacja

Wez: 1/2 kg fasolki szparagowej, 3 średnie pomidory, cebulę, 20 dag pieczarek, natkę pietruszki, pół główki młodego czosnku, 1/2 łyżki suszonych ziół prowansalskich, pół łyżeczki cukru, szczyptę soli ziołowej i świeżo zmielonego pieprzu do smaku, 2-3 łyżki oliwy z oliwek, filizankę świeżo utartego parmezanu (dość grubo), świeżą bazylię do dekoracji.

Umyj fasolkę, odetnij oba końce i pokrój dłuższe strączki na mniejsze kawałki. Zalej wrzącą osoloną wodą z odrobiną cukru i gotuj bez przykrycia 15 minut. Obierz cebulę i czosnek, drobno posiekaj i podsmaż na dobrze rozgrzanej oliwie. Umyj pieczarkę i pokrój je na ćwiartki lub grube plastry, smaż przez chwilę z cebulą i czosnkiem na silnym ogniu. Kolejno dodaj obrane ze skórki

i pokrojone w średnią kostkę por pieprz i zioła prowansalskie. Duś ogień, po kilku minutach połącz z ugotowaną fasolką, dodaj dużo posiekanej natki, a jeśli chcesz, możesz dodać trochę syp parmezanem, dekoruj bazylią. Podaj z ziemniakami i kawałkami pieczonego sera.

## energetyczna sałatka

Wez: 40 dag fasolki szparagowej, 20 dag makaronu (penne lub rigato), kilka plasterków wędzonej pierśi kurczaka (lub grillowanej), sól i pieprz do smaku, 2 łyżki czosnku (posiekane i przysmaki na oliwie), szczyptę suszonego oregano, listki świeżych ziół do dekoracji, 1/2 majonezu, łyżeczkę łagodnej muszty, 3 łyżki śmietany, 2 łyżki oliwy z oliwki, 2 łyżki posiekanej drobno natki pietruszki, łyżeczkę gęstego sosu sojowego.

Makaron ugotuj al dente w lekko wrzątku. Odcedź na sicie, skrop oliwą, i zostaw do wystygnięcia. Fasolkę ugotuj tak, aby zachować jej chropkość. Wysgotuj sos: oliwę wymieszaj ze śmietaną, z miazgą czosnku, dopraw do smaku i odrobiną soli. Delikatnie wymieszaj z sosem i fasolką, dodaj czosnek, posiekane natkę i szczyptę oregano. Nakładaj na talerze, do każdej dodaj plasterki pierśi kurczaka. Dekoruj ziołami. Można też wierzchu smużką sosu sojowego. Całość jeszcze posypać świeżo mielonym czosnkiem. Podawaj z listkami chrupiącej sałaty i zjedz ją!