

Weltsituation

Nahrungssituation: Gifte die gegessen werden

**Gifte oder die Natur
verändernde Stoffe, die
unbeachtet mitgegessen
werden...**

**Lösungen: Wissen weitergeben,
hinterfragen, was ist das Unbekannte
womit mein Essen verpackt ist oder als
E-Nummer der Fertignahrung beigefügt
wurde?**

Die einzige richtige Lösung für alle Probleme mit der Nahrung ist ein bewusstes Konsumentenverhalten.

- Plastik meiden, Fertignahrung meiden.
- Konservierte Lebensmittel oder Extrakte nur in Glasflaschen kaufen, wenn überhaupt.
- Getrocknete Früchte und Gemüse sind gesünder als in Dosen oder Flaschen eingelegt.
- Alle Lebensmittel mit E-Zeichen meiden.
- Lebensmittel mit Konservierungsstoffen meiden.

<http://www.indumultystik.org/in/links-allgemeine-aufklaerung/LINKS-INFO-Nahrung-Gifte-die-gegessen-werden.pdf>

Plastik - Polycarbonat >>> Bisphenol A / BPA



12.06.2010

www.indumultystik.org

Bitte tragen Sie dazu bei, dass diese Information Verbreitung findet, die Menschheit muss aufgeklärt werden und ihr Verhalten ändern, damit es ein Überleben auf unseren wunderschönen Globus gibt!

Polycarbonat spaltet sich beim Erhitzen, daraus löst sich BPA. Bisphenol A / BPA ist auch als ein synthetisches weibliches Sexualhormon bekannt.



http://de.wikipedia.org/wiki/Bisphenol_A

<http://www.propagandafront.de/bisphenol-a-biologieprofessor-zu-fakten-uber-behaltnisse-die-zellverandernde-sexualhormone-abgeben.html>

Plastikbabyflaschen (Polycarbonat) wurden teilweise bereits verboten. BPA hat verheerende Auswirkungen auf die Reproduktion des menschlichen und auch tierischen Körpers. Ein Billionstel Gramm BPA ist bereits ausreichend um das Erbgut/DNA zu verändern. Speziell säurehaltige Nahrungsmittel wie Tomatensauce oder Zitronensaft oder andere Säfte löst **BPA** aus der Plastikverpackung und wird auf diese Weise mitgegessen oder getrunken.

Auf gar keinen Fall sollte die Nahrung in Plastikbehältern gewärmt werden - Achtung auch Metalldosen sind mit diesem Material innen ausgekleidet.

http://www.youtube.com/watch?v=N3_cYZKksvI&feature=player_embedded

http://www.welt.de/wissenschaft/medizin/article1956260/Kanada_verbietet_giftige_Babyflasche_n.html - Kanada verbietet giftige Babyflaschen

Weltsituation: Gifte in unserer Nahrung

Acrylamid



http://foodwatch.de/ueber_uns/index_ger.html

http://foodwatch.de/search_ger.html?op=search&searchform=0&raw=acrylamid

Acrylamid ist unter anderem neurotoxisch - ein Nervengift!

Acrylamid entsteht durch eine Verbindung von Eiweiß und Zucker bei Überschreitung von 170 Grad Celsius beim backen.

Acrylamid existiert daher in fast allen Backware - vom Brot bis zu den kleinen Leckereien.

Alle Jahre wieder - krebserzeugende Stoffe - in weihnachtlicher Süße:

<http://www.youtube.com/watch?v=0KGYM0USFMA> - Video



<http://www.abzonline.de/praxis/Enzym-verringert-hohe-Acrylamid-Werte.610223073.html>

<http://www.gesundheitlicheaufklaerung.de/zur-weihnachtszeit-gibt-es-acrylamid-platzchen>
<http://help.orf.at/?story=2140> - Acrylamid im Kaffee

<http://www.acrylamidefacts.org/sitecore/content/Home/FAQs.aspx> - wo kommen Acrylamide überall vor?

Acrylamide is a chemical compound that forms naturally in a wide variety of foods when they are cooked, including coffee, chocolate, almonds, french fries, crackers, potato chips, cereal, bread and even some fruits and vegetables. Acrylamide has been present in food ever since humans began cooking, but it was not known to be in food until April 2002, when a group of Swedish scientists presented research that detected trace levels of the compound in some baked and fried foods. Prior to the Swedish study, food was not analyzed for acrylamide because it was not used as an ingredient, nor was it known to be a component of food.



<https://www.medicom.de/gesundheitsnews/acrylamid-gesundheitlich-bedenklich>

Künstliche Süßstoffe - sehr gefährlich

Aspartam die gefährliche Süße - der folgende Artikel öffnet die Augen:

<http://www.indumultystik.org/im/aspartam-die-gefaehrliche-suesse.pdf>

Aspartam ist auch bekannt als: **Nutra-Sweet, Equal, Spoonfull, Canderel, Sanecta** oder **einfach E951** ist ein sogenannter Zuckerersatzstoff (E950-999).

Monsantos Werke

Download und an Freunde weitersenden oder einfach den LINK weitergeben:

<http://www.indumultystik.org/im/Monsantos-Werke-Aspartam-die-toedliche-Suesse.pdf>

Ausschnitt aus diesem Bericht:

<http://www.indumultystik.org/im/Monsantos-Werke-Aspartam-die-toedliche-Suesse.pdf>

Während einer Vorlesung sagte ich einmal *"Wenn Sie Aspartam benutzen und an FMS, Krämpfen, Niedergeschlagenheit, Schmerzen, Taubheit in ihren Beinen, Schwindelgefühle, Benommenheit, Kopfschmerzen, Tinnitus, Gelenkschmerzen, unerklärliche Depressionen, Angstattacken, unklarer Aussprache, verschwommener Sicht oder Gedächtnisverlust leiden, dann haben Sie wahrscheinlich eine Aspartam-Vergiftung!"* Leute sprangen während der Vorlesung auf und sagten "ich habe einige dieser Symptome, ist das heilbar?" „Ja, das ist es! Hörst auf, Diät-Sodas zu trinken und achtet auf Aspartam auf den Produktpackungen. Viele Produkte sind damit ergänzt.“

Salz ist nicht gleich Salz



Das Salz des Lebens!

Tests haben ergeben, dass in normalem Wasser eine gesunde Eizelle sofort stirbt. In richtigem

Salzwasser, welches auch dem körpereigenen Wasser (0,97% Salzgehalt) entsprechen sollte, bleibt die Zelle am Leben.

Gesundes Salzwasser enthält alle Elemente der Natur. Dies ist besonders wichtig zu wissen, wenn Salz gekauft wird.

Salz ist nicht gleich Salz!

Natrium (Na) oder reines Natriumchlorid (NaCl) alleine ist nicht das was unser Körper braucht, im Gegenteil es ist sogar schädlich.

Natriumchlorid wird in der chemischen Industrie verwendet es wird aber auch als Kochsalz verkauft.



Vollwertiges natürliches Salz, wie es in der Natur entsteht, enthält 84 Mineralien und Spurenelemente, die in kolloidaler Form gebunden sind. Im Körper kommt Natrium immer in Verbindung mit anderen Stoffen oder als Ion (elektrisches Teilchen) und niemals als isoliertes Natrium vor.

Dem raffinierten Salz, das wir als Speisesalz kennen wurden alle lebenswichtigen Mineralien und Elemente entzogen.

Dadurch wurde das ursprüngliche Natursalz zu reinem NaCl. Die wertvollen Stoffe die das Salz vor dem Raffinierungsvorgang besaß, werden von der Großindustrie weiterverkauft und der „Abfall“, entmineralisiertes NaCl, wird als Speisesalz täglich verwendet.

Dies hat, wie wir aus wissenschaftlichen Studien wissen, tiefgreifende Auswirkungen. Die Salze regulieren den Wasserhaushalt des Menschen und sie bestimmen auch den Elektrolythaushalt.

Es sind also Stoffe die wesentlich für den gesamten Stoffwechsel des Körpers mit verantwortlich sind. Störungen des Elektrolythaushaltes führen zu Austrocknung und Ödembildung, dies wiederum kann zu Herzrhythmusstörungen, Herzschmerzen und zu Zellversagen führen.

Fazit: Reines raffiniertes Speisesalz meiden – es ist "nur NaCl"! Gift für den Körper!

Vollwertiges Salz mit den wertvollen und lebensnotwendigen Mineralien und Spurenelementen verwenden – dieses Salz gibt es sowohl als Himalaya-Salz und auch als Steinsalz aus Deutschland und anderen Ländern, reines, gutes Meersalz ist auch vollwertig.

Man bedenke dabei auch, dass es über 50 Jahre ein Salzkartell in vielen Ländern gab und die Menschen gezwungen waren NCL statt echtes Speise-Salz für ihre Speisen zu verwenden!

weitere LINKS zur Aufklärung:

<http://www.indumultystik.org/>

<http://www.indumultystik.org/in/links-allgemeine-aufklaerung/links-zu-Informationenblaettern.htm>

<http://www.indumultystik.org/in/linksliste-berichte-in.htm>

<http://www.l-d-s.info/> Lyrik, Parabeln

<http://giftfrei.wordpress.com/>

<http://haunebu7.wordpress.com/>

Empfehlungslink für diesen Bericht:

<http://www.indumultystik.org/in/links-allgemeine-aufklaerung/LINKS-INFO-Nahrung-Gifte-die-gegessen-werden.pdf>