

## EM X GOLD™

### Αλάτι

Το αλάτι δεν είναι μόνο ένα βελτιωτικό στις τροφές μας. Αυτός ο λευκός χρυσός, όπως συνηθίζεται να λέγεται από τα πολύ παλιά χρόνια, παίζει ένα από τους σημαντικότερους ρόλους για την υγεία στη ζωή μας.

Νερό και αλάτι είναι τα σημαντικότερα συστατικά του σώματός μας.

Ο Άγγλος επιστήμονας μελετητής φαινομένων Lyall Warson στο βιβλίο του με τον τίτλο :

*Lifetide* (η ροή της ζωής) έγραψε σχετικά με το αλάτι και τον άνθρωπο. Ο άνθρωπος είναι ένα κινούμενο μουσείο. Τα υγρά του σώματός του είναι η τέλεια απεικόνιση της προϊστορικής θάλασσας στην οποία κυριαρχούσαν τα συστατικά Νάτριο, Κάλιο, Κοβάλτιο, Μαγνήσιο, κλπ.

**Σεις είσθε το Άλας της γης**, είπε ο Χριστός στους μαθητές του.

Το αλάτι αποτελεί ζωτική ουσία για την επιβίωση όλων των ζωντανών οργανισμών. Το νερό και το αλάτι ρυθμίζουν την ποσότητα του νερού στον οργανισμό μας. Το αλάτι ρυθμίζει την ανάλογη ποσότητα νερού στο εσωτερικό του κυττάρου, προχωρώντας σε όλα τα κύτταρα που μπορεί να φτάσει, έτσι ώστε να καθαρίσει και να αποβάλλει όλα τα τοξικά απόβλητα που προέρχονται από το μεταβολισμό του κυττάρου.

Το αλάτι ρυθμίζει να παραμένει μια ποσότητα νερού έξω από τα κύτταρα.

Υπάρχουν δυο ωκεανοί νερού μέσα στο σώμα μας, ο ένας βρίσκεται μέσα στα κύτταρα και ο άλλος εκτός των κυττάρων. Η καλή υγεία εξαρτάται κυρίως από την ισορροπία μεταξύ του όγκου αυτών των δυο ωκεανών και αυτή η ισορροπία επιτυγχάνεται μέσω του ανεπεξέργαστου αλατιού.

Ο καθηγητής Teruo Higa γνωρίζοντας τη μεγάλη σπουδαιότητα του αλατιού έκανε πολλές μελέτες πάνω σ' αυτό το θέμα. Οι μελέτες αυτές άρχισαν πριν από 20 χρόνια.

Διαπίστωσε, όπως αναφέρει στο βιβλίο του που κυκλοφόρησε στην γερμανική γλώσσα (το 2006) με τον τίτλο **EM Αλάτι**, ότι οι περισσότερες αρρώστιες ξεκίνησαν από τότε που άρχισε να χρησιμοποιείται σε όλο τον κόσμο το ραφινάρισμένο αλάτι, ένα αλάτι δηλαδή που του έχουν αφαιρεθεί όλα τα στοιχεία και το οποίο αποτελείται μόνο από Natrium Chlorid (χλωριούχο Νάτριο).

Το αλάτι αυτό είναι ένα χημικό παρασκεύασμα. Πολύ σωστά οι γιατροί σε όλο τον κόσμο συνιστούν την -αποφυγή του αλατιού-. Αυτό το ραφινάρισμένο αλάτι είναι καταστροφικό για την υγεία μας. Όλες οι τροφές μας περιέχουν αυτό το αλάτι σαν συντηρητικό, αυτό σημαίνει ότι χωρίς να το συνειδητοποιούμε καταναλώνουμε πολύ αλάτι ημερησίως.

Το αλάτι, που είναι ευεργετικό στη ζωή μας, πρέπει να περιέχει όλα αυτά τα στοιχεία, που περιέχει στη φυσική του σύσταση.

Ογδόντα πέντε μεταλλικά στοιχεία αποτελούν τη σύσταση του αλατιού, ακριβώς τα ίδια που περιέχονται στο αίμα μας. Αυτά τα συστατικά λόγω της μόλυνσης, της κακής διατροφής, των οίνοπνευματωδών και του καπνού έχουν μειωθεί δραματικά!

Στο βιβλίο του με τον τίτλο:

*EM X ΑΛΑΤΙ* που κυκλοφορεί στη γερμανική γλώσσα αναφέρει για ποιούς λόγους είναι αυτό το αλάτι απαραίτητο και εξηγεί επίσης γιατί αυτά τα 85 συστατικά που περιέχει είναι πολύ σημαντικά για τον άνθρωπο.

Οι σημαντικότεροι λόγοι όπως τους εξηγεί ο καθηγητής Dr. Teruo Higa είναι 4.

Το αλάτι αυτό έχει τη δυνατότητα να συνεργάζεται, κατά κάποιο τρόπο θα λέγαμε, με τους μικροοργανισμούς που έχουμε στο σώμα μας, ώστε να γίνεται η τροφή ευκολοχώνευτη καθώς επίσης και θρεπτική.

Έχει τη δυνατότητα να διαλύει τις ωφέλιμες ουσίες, ώστε να καθίσταται δυνατή η αφομοίωση τους από τον οργανισμό.

Διαλύει τις τοξίνες του οργανισμού οι οποίες αποβάλλονται στη συνέχεια με τον ιδρώτα ή τα ούρα.

Έχει τη δύναμη να επαναφέρει το σύστημα των ενζύμων του οργανισμού.

Εδώ εξηγεί ο καθηγητής Teruo Higa στο βιβλίο του -EM Αλάτι - σελίδα 82 ότι τα ένζυμα του ανθρώπινου οργανισμού έχουν άμεση σχέση με τα μεταλλικά στοιχεία του θαλασσινού νερού.

Ο οργανισμός μας εξαρτάται σημαντικά από τη σωστή λειτουργία των ενζύμων.

Ο καθηγητής Higa αναφέρει επίσης στο βιβλίο του ότι σε κάθε ένα από τα κύτταρά μας αντιστοιχούν μερικές εκατοντάδες ή ακόμα και μερικές χιλιάδες ένζυμα!

Όταν αυτά τα ένζυμα για τους λόγους που αναφέραμε παρά πάνω ελαττωθούν ή ο οργανισμός δεν μπορεί να τα παράγει, δημιουργούνται διάφορα προβλήματα.

Ένας τρόπος για να αρχίσει ο οργανισμός να παράγει τα αμέτρητα ένζυμα που διαθέτει, είναι απαραίτητο να υπάρχουν διαθέσιμα τα μεταλλικά μικροστοιχεία..

Με τη χρήση του σωστού αλατιού είναι δυνατή αυτή η επαναφορά.

Το EM X GOLD™ αλάτι περιέχει αυτά τα συστατικά.

Συλλέγεται σε βάθος 200 μέτρων από τους ωκεανούς της περιοχής Οκινάβα της Ιαπωνίας και η επεξεργασία του γίνεται με ειδικό παραδοσιακό τρόπο. Το αλάτι αυτό δεν ραφινάρεται, αλλά ζυμώνεται με τους μικροοργανισμούς EM, οι οποίοι μεταδίδουν στο αλάτι την αντιοξειδωτική τους δύναμη.

Το αλάτι αυτό μπορούμε να το διαλύσουμε σε νερό και να το πιούμε, καθώς και να το χρησιμοποιήσουμε σαν άρτυμα στις τροφές μας.

Εάν το διαλύσουμε στο νερό συμβαίνει το εξής:

Τα δύο στοιχεία (νερό και αλάτι) είναι ιονισμένα και με αυτό τον τρόπο απελευθερώνουν την αποθηκευμένη τους ενέργεια και πληροφορία. Όταν συνδέονται νερό και αλάτι οι αρνητικά φορτισμένοι πόλοι των μορίων του νερού περικυκλώνουν τα θετικά ιόντα στο αλάτι, και τα αρνητικά ιόντα στο αλάτι είναι περικυκλωμένα από θετικά πολωμένα σωματίδια νερού. Αυτό αλλάζει τη γεωμετρική δομή του νερού και του αλατιού και δημιουργεί κάτι καινούργιο, μια τρίτη διάσταση, το Sole.

Το νερό δεν είναι νερό και το αλάτι δεν είναι αλάτι.

Είναι το βασικό ορυκτό έγχυμα για το σώμα. Ο άνθρωπος μπορεί ν' αποκτήσει ηλεκτρολύτες και να εξισορροπήσει την ενέργειά του, απλά και φυσικά πίνοντας ένα διάλυμα Sole κάθε μέρα. Είναι ένα εξαιρετο προϊόν για την εξισορρόπηση του PH του σώματος.

Με το Sole μπορεί επίσης κάποιος ν' απαλλαγεί από βαριά μέταλλα, όπως μόλυβδο, υδράργυρο και αμάλαμα, λόγω του ότι διασπάται η μοριακή δομή τους.

### **Ποιό αλάτι δημιουργεί οξείδωση και ποιό όχι**

Υπάρχουν πολλοί τρόποι να παρασκευάσουμε αλάτι που να μην έχει υποστεί οξείδωση και θα περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μεταλλικά συστατικά.

Ένα από αυτά τα αλάτια παρασκευάζεται στην Κορέα με έναν τρόπο παλιό και παραδοσιακό όπου το αλάτι θερμαίνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Ο στόχος αυτής της μεθόδου είναι να αφαιρεθούν οι οξειδωτικές ουσίες και να αυξηθεί το περιεχόμενο των μεταλλικών στοιχείων.

Το κλειδί για την αντιοξειδωτική ενέργεια του αλατιού είναι τα μεταλλικά στοιχεία που περιέχει.

Το ονομαζόμενο -Bambussalz- (στα Ιαπωνικά takeshio) και που παράγεται στην Κορέα είναι ένα καταπληκτικό δείγμα αλατιού που δεν έχει οξειδωτικά στοιχεία.

Πρόκειται για ένα αλάτι φυσικό θαλασσινό το οποίο θερμαίνεται στους 800-1200 βαθμούς Κελσίου. Το Χλώριο στο φυσικό θαλασσινό αλάτι αποτελεί το 60% της μάζας του.

Με την επεξεργασία της υπερθέρμανσης το χλώριο αεριοποιείται και διασπάται από το αλάτι.

Αυτό το πολύτιμο Babussalz χρησιμοποιείται στην Κορέα όχι στο μαγείρεμα αλλά σαν φάρμακο για την επαναφορά της υγείας και γενικά της σωματικής ευεξίας: όπως για παράδειγμα στην περίπτωση που κάποιος είναι αδύναμος ή βρίσκεται σε ανάρρωση.

Στην Κορέα αυτό το αλάτι έχει μεγάλη φήμη για τη βοήθεια που προσφέρει.

Με αυτή την ειδική επεξεργασία ελαττώνεται το βάρος του αλατιού κατά δύο τρίτα και επειδή αυτή η επεξεργασία της υπερθέρμανσης είναι πολύπλοκη, το αλάτι αυτό είναι πολύ ακριβό. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται μόνο σαν πατροπαράδοτο σπιτικό φάρμακο.

Εάν διαλυθεί σε νερό αυτό το bambussalz, αποκτά μεγάλη αντιοξειδωτική δράση, ώστε εάν τοποθετήσουμε σίδερα σε αυτό το διάλυμα, δεν είναι δυνατόν να σκουριάσουν ποτέ.

Εμποδίζει λοιπόν την οξείδωση (απώλεια ύλης, γήρας κλπ.) και σε πολλές περιπτώσεις δερματικά προβλήματα, τα οποία σχετίζονται άμεσα με την οξείδωση του αίματος, (τη δημιουργία ενεργού οξυγόνου στο αίμα), εξαφανίζονται, όπως παραδείγματος χάριν λεκέδες στο δέρμα, φακίδες, σκούρο χρώμα δέρματος και ελιές δερματικές.

Η απομάκρυνση των ιόντων του χλωρίου από το θαλασσινό αλάτι, επιτυγχάνεται μέσω ζυμωτικής διαδικασίας των EM™, με τα φωτοβακτήρια, τα βακτήρια της μαγιάς, καθώς επίσης με τα βακτήρια Koji-Ferment (*Aspergillus oryzae*). Πίσω από αυτή την μέθοδο εξελίσσεται μία βιοτεχνολογία η οποία βασίζεται στη λειτουργία της ωρίμανσης και της φυσικής ζύμωσης, με τη βοήθεια των μικροοργανισμών EM™.

Αυτή λοιπόν είναι η τεχνολογία της παρασκευής του *EM X GOLD-Αλατιού*, μια τεχνολογία που ανεπτύχθη από τον καθηγητή **Dr. TERUO HIGA**

Απόσπασμα από το βιβλίο του Dr.Teruo Higa - EM Αλάτι

### **Τα μεταλλικά ιχνοστοιχεία του ωκεανού**

Για να κατανοήσω τη σημασία της παραγωγής του φυσικού θαλασσινού αλατιού, έκανα πάρα πολλά ταξίδια σε όλο τον κόσμο. Πριν από τριάντα χρόνια ξεκίνησα μια έρευνα όσον αφορά την παραγωγή φυσικού θαλασσινού αλατιού, που έχει στεγνώσει στον ήλιο και ταξίδεψα σε πολλές χώρες.

Στην έρευνά μου αυτή υπήρχε παντού ένα κοινό σημείο, όσον αφορά το θαλασσινό αλάτι, το οποίο δεν έχει υποστεί ραφινάρισμα και έχει στεγνωθεί στον ήλιο. Σε όλες αυτές τις περιοχές, που πραγματοποίησα την έρευνα το αλάτι συλλέγεται μόνον όταν ο κύκλος του φεγγαριού είναι πανσέληνος-σε παλίρροια.

Οι άνθρωποι που ασχολούνται με αυτή την ιδιαίτερη συλλογή του αλατιού είναι απλοί άνθρωποι με κοινές επιχειρήσεις και συνήθως δεν γνωρίζουν γιατί πρέπει να γίνεται η συγκομιδή στην περίοδο της παλίρροιας.

Αυτοί οι απλοί άνθρωποι γνωρίζουν, ότι όταν είναι πανσέληνος, μία μεγάλη ποσότητα θαλασσινού νερού, κυλάει από μόνη της στους ειδικούς χώρους όπου συλλέγεται το αλάτι. Είναι κάτι σαν θείο δώρο, που αυτοί οι άνθρωποι το δέχονται με μεγάλη ευγνωμοσύνη.

Στην πραγματικότητα όμως πίσω από το φαινόμενο της παλίρροιας κατά την περίοδο της πανσέληνου, κρύβεται μία βαθύτερη αλήθεια. Ακριβώς αυτή την στιγμή, η δύναμη της βαρύτητας του ήλιου και της σελήνης συνεργούν δυναμικά ώστε να έλθουν στην επιφάνεια του ωκεανού όλα τα υπάρχοντα σημαντικά στοιχεία, που είναι συνολικά 85 τον αριθμό, αρχίζοντας με τα μεταλλικά στοιχεία με ειδικό βάρος (σε μικρογραμμάρια) καθώς και εκείνα με πολύ μικρό ειδικό βάρος (σε νανογραμμάρια και πικογραμμάρια).

Ένας πρώην συνεργάτης του καθηγητή Dr, Teruo Higa ο κύριος *Sakae Ashitomi* ο οποίος βοήθησε πολύ στην εξέλιξη του EM X αλατιού είπε τα εξής:

«Μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι τα κρύσταλλα που σχηματίζονται είναι τελείως διαφορετικά».

Το αλάτι της πανσέληνου σχηματίζει δυναμικά σχήματα κρυστάλλων, η δύναμη της άρτυσης είναι μεγάλη και η γεύση του γλυκιά. Συγκρίνοντας στη συνέχεια το αλάτι που συλλέγεται με το καινούργιο φεγγάρι δεν σχηματίζει δυναμικά σχήματα κρυστάλλου, η γεύση του πικρίζει και η δύναμη της άρτυσης είναι πολύ μικρή. Αυτή η διαφορά υπάρχει διότι η περιεκτικότητα σε μεταλλικά στοιχεία διαφέρει σημαντικά.

Επαναλαμβανόμενα πειράματα απέδειξαν ότι το αλάτι που είναι πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία σχηματίζει δυναμικά όμορφα σχήματα κρυστάλλων και έχει γεύση γλυκιά.

Απόσπασμα από το βιβλίο EM X Αλάτι

### **Η τροφή και τα ένζυμα πηγή ζωής**

Θα ήθελα σε αυτό το σημείο να σας εκθέσω τις δικές μου απόψεις σχετικά με τον καρκίνο.

Στην Ιαπωνία οι ασθενείς, βοηθούνται με την ενίσχυση του οργανισμού να παράγει τα απαραίτητα ένζυμα, που είναι οι, μικροσκοπικοί-

**θαυματουργοί** αναζωογονητές της ζωής -και παράγονται από τον ίδιο τον οργανισμό.

Τα σημαντικότερα ένζυμα είναι αυτά που μπορούν να επαναφέρουν την χαμένη ισορροπία επιδιορθώνοντας τις βλάβες

Ένα σημαντικό ρόλο στην επαναφορά αυτή παίζουν τα θετικά φορτισμένα, μεταλλικά μικροστοιχεία, τα οποία ανιχνεύονται στο θαλασσινό νερό και είναι 85 τον αριθμό.

Οι ογκολόγοι θεωρούν την κληρονομικότητα σαν μια από τις σημαντικές αιτίες για την εμφάνιση της ασθένειας του καρκίνου .

Μπορούμε έτσι να πούμε ότι κάθε άνθρωπος ενδέχεται να κυφορεί πιθανότητες κληρονομικότητας

Κατά τη γνώμη μου, αυτή η πιθανότητα της κληρονομικότητας μας δείχνει την αληθινή υπόσταση της ασθένειας, και θα πρέπει να μας καθιστά προσεκτικούς.

Η τροφή που καταναλώνουμε μεταβάλλεται σε αίμα, σε πρωτεΐνες, σε αυτό που είμαστε σαν σώμα και μας διατηρεί γενικά στη ζωή. Τα πολυάριθμα ένζυμα στον οργανισμό μας, έχουν να επιτελέσουν την διαδικασία συντήρησης παίζοντας αδιάκοπα σημαντικό ρόλο στις ουσιώδεις λειτουργίες όπως είναι η πέψη και όλες οι εντερικές διαδικασίες του οργανισμού.

Όταν για κάποιο λόγο η ικανότητα της παραγωγής από τον οργανισμό των ενζύμων ελαττωθεί ή καταστραφεί, τότε ο οργανισμός αναπόφευκτα εξασθενεί και αρρωσταίνει.

Είναι ως εκ τούτου ευκολονόητο ότι η επαναφορά της υγείας δεν είναι δυνατόν να επιτευχθεί, αν δεν επαναφέρουμε προηγουμένως τη λειτουργία των ενζύμων στον οργανισμό. Πιστεύω λοιπόν ότι το κλειδί της επαναφοράς της υγείας βρίσκεται στα ένζυμα.

Τι είναι τα οργανικά Ενζυμα.

Η γνώση για τα ένζυμα άρχισε τον 20<sup>ο</sup> αιώνα και αυτή η έρευνα πρόκειται να συνεχιστεί για πολλά ακόμη χρόνια. Όπως ήδη εξήγησα, η άποψή μου είναι ότι ενισχύοντας τη σωστή παραγωγή των ενζύμων στον οργανισμό μας ,εξαφανίζονται όλες οι ασθένειες. Ποτέ όμως δεν θα μπορούσα να φανταστώ, πόσο μεγάλη επίδραση έχουν πραγματικά στον οργανισμό.

Αυτά τα μικροσκοπικά **θαυματουργά** ένζυμα δεν υπάρχουν μόνο στον ανθρώπινο οργανισμό, υπάρχουν επίσης σε όλους τους ζωντανούς οργανισμούς, στα ζώα, στα φυτά και σε όλους ανεξαιρέτως τους μικροοργανισμούς σε όλη τη γη.

Το αξιοθαύμαστο είναι, ότι αυτά τα διάφορα ένζυμα βρίσκονται σε στενή σχέση με τα μικροστοιχεία του θαλασσινού νερού.

Όταν τρώμε ρύζι μπορούμε αμέσως να νιώσουμε την ύπαρξη των ενζύμων στα γευστικά μας όργανα. Εάν μασάμε σχολαστικά το ρύζι τότε η γεύση του γίνεται γλυκιά, το ένζυμο Amylase δημιουργεί αυτή τη

γλυκύτητα. Η γεύση του ρυζιού γίνεται γλυκιά διότι μέσω αυτού του ενζύμου το άμυλο του ρυζιού μετατρέπεται σε ζάχαρη. Στη διάσπαση αυτή παίζουν ένα σημαντικό ρόλο τα μικροϊχνοστοιχεία.

Όταν τρώμε κρέας αυτό διαλύεται στο στομάχι μας. Αυτό συμβαίνει λόγω της δράσεως ειδικών ενζύμων, που μπορούν να διασπάσουν πρωτεΐνες, π.χ. Rennin und Pepsin οι οποίες δημιουργούνται από μεταλλικά ιχνοστοιχεία και οξέα αλατιού.

Αυτά τα ειδικά ένζυμα τα λέμε -Diastasen- και δημιουργούνται συνεχώς στα τοιχώματα του στομάχου.

Κατά τον ίδιο τρόπο δημιουργούνται όλα τα ένζυμα που είναι απαραίτητα στο σώμα. Επειδή το ρύζι και τα ζυμαρικά είναι πλούσια σε άμυλο, δεν επαρκούν τα ένζυμα του στομάχου, γι' αυτό η παραγωγή των πρώτων απαιτούμενων ενζύμων γίνεται κατά την διάρκεια της μάσησης πρέπει να μασάμε όλα τα είδη αυτά πολύ καλά.

Επιπλέον, υπάρχει το ένζυμο Lipase το οποίο είναι σε θέση να διασπά τις λιπαρές ουσίες μέσα στον οργανισμό. Μέσα στο πάγκρεας παράγεται το οξύτατο ένζυμο Amylase και στο στομάχι το Lipase, στη συνέχεια προωθούνται στο λεπτό έντερο. Για να ολοκληρωθεί όλη η πεπτική διαδικασία προωθούνται πεπτικά υγρά από τη χολή και το συκώτι.

## ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΖΩΗ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΑΙ ΤΑ ENZYMA.

Τα ένζυμα δεν είναι μικροοργανισμοί.

Αυτό σημαίνει ότι δεν είναι ζωντανοί μικροοργανισμοί οι οποίοι μπορούν να πολλαπλασιασθούν. Διαφέρουν επίσης και από τα ιχνοστοιχεία. Εάν απομονωθούν από ζωντανά κύτταρα και κρυσταλλοποιηθούν, μπορούν κάτω από την κατάλληλη θερμοκρασία και σε επαφή με νερό να δραστηριοποιηθούν.

Επειδή λοιπόν τα ένζυμα δεν είναι μικροοργανισμοί, μπορούμε να σκεφτούμε ότι δεν είναι και ζωντανοί οργανισμοί. Εάν σκεφτούμε όμως ότι αυτοί κατευθύνουν και δραστηριοποιούν όλους τους ζωντανούς οργανισμούς, μπορούμε να πούμε ότι έχουν κάτι ζωντανό μέσα τους.

Τα ένζυμα δεν είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες και η δράση τους (ζωή) είναι μικρής διάρκειας. Αφού δημιουργηθούν είναι περίπου 45 ημέρες ενεργά στον οργανισμό, βεβαίως κατά τη διάρκεια του μεταβολισμού του οργανισμού αντικαθίστανται επανειλημμένως. Εάν ένζυμα απομονωθούν και στεγνωθούν καταλλήλως, τότε μπορούν να διατηρηθούν για πολλά χρόνια και να χρησιμοποιηθούν αποτελεσματικά.

Η εργασία των ενζύμων διαφέρει ανάλογα σε ποιο σημείο του σώματος δρουν.

Δεν πρέπει ποτέ να νομίζουμε ότι εκτελούν μία ασήμαντη εργασία στον οργανισμό.

Για κάθε κύτταρο του ανθρώπινου οργανισμού, αντιστοιχούν μερικές εκατοντάδες ή και μερικές φορές χιλιάδες ενζύμων. Έχοντας υπόψη του τον τρομακτικό αριθμό των ενζύμων του σώματος, ο ειδικός ερευνητής ενζυματολόγος **MASSARONI WATTANABE** υπολόγισε ότι ο αριθμός των ενζύμων του ανθρώπινου οργανισμού ανέρχεται σε πενήντα έως και εξήντα δισεκατομμύρια!

Στην πραγματικότητα όμως ποτέ δεν μπορούμε να τα μετρήσουμε με ακρίβεια.

Για ποιό λόγο όμως είναι αναγκαίος ένας τόσο μεγάλος αριθμός ενζύμων;

Γι αυτό υπάρχει μόνο μία εξήγηση:

Τα ένζυμα είναι οι ρυθμιστές του έξυπνου ανθρώπινου οργανισμού. Τα διάφορα είδη συνεργάζονται με μία καταπληκτικά ακριβή μέθοδο .Η αποτελεσματικότητα της συνεργασίας είναι τέλεια.

Ακολουθούν μία πορεία τάξεως, και εργάζονται μέρα και νύχτα χωρίς διακοπή.

Όμως ο άνθρωπος υφίσταται διαταραχή των ενζύμων, όταν υποφέρει από πυρετούς, από δηλητηριώδη αέρια, από συντηρητικά τροφίμων, από τεχνικά βελτιωτικά των τροφών, από φυτοφάρμακα, από φάρμακα, από εντομοκτόνα, από ραδιενεργά υλικά, από νιτρικά οξέα, από τα απορρυπαντικά, από ορμόνες του περιβάλλοντος, από έλλειψη βιταμινών στις τροφές μας, από την πολυφαγία, βουλιμία, από τη χρήση οινόπνευματων και ναρκωτικών, από την μη κατανάλωση πόσιμου νερού κλπ. Αυτή η διαταραχή των ενζύμων εξασθενίζει τον οργανισμό σε επικίνδυνο βαθμό. Η ύπαρξη των ενζύμων είναι ζωτικής σημασίας.

Απόσπασμα από το βιβλίο **EM X Αλάτι**

### **Πως επιτυγχάνεται ο πολλαπλασιασμός του EM X αλατιού .**

Το αυθεντικό **EM X GOLD™ αλάτι** είναι τόσο πολύτιμο, ώστε ο καθηγητής **Dr Teruo Higa**, έγραψε στο βιβλίο του **EM X Αλάτι** για τον πολλαπλασιασμό του σε συνδυασμό με το αλάτι της Gueranda (βόρεια Γαλλία).

Ανακατεύουμε 100 γραμμάρια EM X αλάτι με 1 κιλό φυσικό αλάτι από την Gueranda

Ψεκάζουμε το μείγμα διαδοχικά επί τρεις ημέρες με το EM X GOLD™ εκθέτοντάς το συγχρόνως στον ήλιο για να στεγνώσει. Το καλοστεγνωμένο αλάτι το βάζουμε σε ένα γυάλινο δοχείο με καπάκι και το αφήνουμε 3 εβδομάδες για την ζύμωση. Μετά από αυτές τις 3 εβδομάδες θα μπορούσαμε να πούμε ότι το αλάτι έχει ωριμάσει, η γεύση του είναι γλυκιά και κατά 70% έχουν μεταφερθεί οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες του EM X αλατιού.

Βιβλιογραφία.

Τίτλος βιβλίου. Μια επανάσταση που θα σώσει τη γη.

Συγγραφέας. Teruo Higa

Εκδόσεις. Κέδρος

Τίτλος βιβλίου:

Ο Κύκλος της φύσης

Πώς οι Ενεργοί Μικροοργανισμοί Εναρμονίζουν την φύση

Συγγραφέας .Ernst Hammes

Εκδόσεις Πύρινος Κόσμος

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΩΝ ΕΜ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Γεώργιος Α. Δαουτόπουλος

Καθηγητής ΑΠΘ

Γενικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα:

EM HELLAS

Βουλιαγμένης 249 Τ.Κ.17237

Τηλ:0030-210-9765464

E-mail: emhellas@otenet.gr

[www.emhellas.com](http://www.emhellas.com)