



Succo di Melograno

2 o più melograni

È molto più utile mangiare frutta e verdura nella loro forma naturale. Ma a volte può essere difficile, per esempio, non dovrà mangiare molte carote, e mangiare melograni o uva coi loro semi è scomodo. In questo caso è meglio fare del succo. È preferibile l'estrattore, perché la centrifuga ossida un prodotto vivo a causa del contatto intenso con l'aria.

I melograni devono essere lavati, le incisioni superficiali devono essere eseguite su quattro meridiani, le rotture e i grani devono essere selezionati. Si possono anche lasciare quelle membrane che separano i chicchi, per rendere la bevanda un po' corposa, soprattutto perché ci sono molte sostanze utili in queste membrane.

Perché si presta particolare attenzione al succo di melograno? Perché è quasi la bevanda più sana e nobile che ci sia. È l'antiossidante più forte. Purifica i vasi sanguigni, rinfresca il sangue. Ringiovanisce. Ha la più ricca composizione di micro e macro elementi.

Antiparassitario, antinfiammatorio, antisettico e tonico generale. Stimola il sistema immunitario. Rimuove i detriti. Risolve problemi maschili e femminili. Infine, molte proprietà curative non sono ancora state studiate. Bevanda di faraoni e sceicchi arabi.

Dal libro «чистое питание» "Nutrizione Pura". (Traduzione dal russo di Danilo Pittola)

#la cucina degli antenati #wadimzeland #seeland #transurfingreality #transurfing #transurfing #vadimzeland #zeland