

## Tenger kincsei

### Zöldekről zöldeket beszélünk

„Az elmúlt években óriási sikert aratott az egészség-be-fektetők körében a tenger kincseinek számító korall kalcium, kék-zöld alga (spirulina), chorella és a zöldkagyló.

Gondoltunk egy bátrat, mi lenne ha egyesítenénk egy 100%-os tablettában a tenger kincseit, így gazdagítva a 100% tiszta természet sorozatunkat. Ezekről a zöldekről nehéz zöldeket beszélni, viszont sok hasznos információt tartalmaz az alábbi cikk.”

Jakab István

#### Korall kalcium por

A korallpor vagy korall-kalcium egy természetes ásványi anyag, mely hozzásegíti a szervezetünket, hogy egészséges tudjon maradni. A korall-kalcium por a japán Okinawa partvidékéről származik, onnan ahol a legtöbb 100 évesnél is idősebb ember is él. Több kutató is vizsgálta, hogy mi lehet a hosszú életű emberek titka és arra a következtetésre jutottak, hogy az okinawai ivóvíz olyan ionizált ásványi anyagokat tartalmaz, amelyek a korallból oldódtak ki. Abból a korallból, amelyre a sziget is épült. A kutatók eredményei azt igazolták, hogy az ásványok amelyek az ivóvízben voltak, nagyon hasonlóak az emberi csontvázban lévő ásványi anyagokkal.

A korallpornak igen magas a kalcium és magnézium tartalma és emiatt lúgosító hatású, valamint több mint 70 féle ásványi anyagot és nyomelemet tartalmaz.

Amikor szintetikus kalciumot viszünk be a szervezetbe, akkor ahogy Jakab István is mondaná, „drágát fogunk pisilni”, mivel a szervezet nem tudja azt hasznosítani, ezért a vizelettel kiüríti. A korall-kalcium biológiailag jobban alkalmazható kémiai összetétellel és kiegyensúlyozottabb ásványi tartalommal rendelkezik, így a szervezet számára lehetővé teszi a könnyebb hasznosítást.

Vége egy természetes, felszívódásra képes kalcium- és magnéziumforrás, ami kiváló lehetőség a pótlásra a szervezetben, a gyerekkortól egészen az időskorig!

#### Spirulina a „zöld arany”

A spirulina egy algafajta, amely a természetes kék színét a fikocianinnak köszönheti, ami semmilyen más táplálékban nem fordul elő a Földön.

Sokan úgy gondolják, hogy a spirulina alga fogyasztása megterheli az emésztést, de ez nem így van, mégpedig azért nem, mert a sejtfala emészthető anyagokból épül fel. Könnyen emészthetőségét annak is köszönheti, hogy nagy mértékben tartalmaz növényi eredetű fehérjéket.

Említésre méltó az E- és B12-vitamin tartalma és esszenciális zsírsavtartalma. Jelentős, jó, kálium és antioxidáns forrás. Vastartalma 58-szor magasabb, mint a nyers spenótnak és 28-szor több, mint a nyers marhamájnak. A spirulina jelentős béta-karotin forrás, mivel a sárgarépánál tízszer nagyobb mennyiségben tartalmazza. Segíti a sejtépítést, valamint javítja

a bőr és a kötőszövetek rugalmasságát. Hozzájárul a szervezet salaktalanításához, valamint mérsékelni képes az allergiás tüneteket.

### **Chorella – a méregtelenítés egyik kormányzója**

A chorella egy smaragdzöld algafajta, amely szintén könnyen emészthető tápanyag a szervezet számára. Ezt az algafajtát a vitaminok tárházának is nevezik. Legmagasabb arányban a C-, E-, és A-vitamin, és a linolénsav fordul elő benne. Jód- és káliumtartalma különösen magas. Említésre méltó a klorofil tartalma, aminek antibakteriális, regeneráló és dezodoráló hatását köszönheti. Magas rosttartalmának köszönhetően részt vesz a szervezet méregtelenítésében, mivel lépes megkötni a nehézfémeket. Szívesen fogyasztják a vegetáriánusok is, mivel teljes értékű fehérjéket tartalmaz.

### **Zöldkagyló – a véletlen felfedezés**

Az 1970-es években az újzélandi zöldkagyló a rákkutatók figyelmének a középpontjába került. Szerették volna kipróbálni (étélízestítőként, levesporként) a daganatos betegségek kezelésében. A várt eredmény elmaradt, de mégis csodaszert találtak. Kiderült ugyanis, hogy azoknak a betegek akik részt vettek a kísérletben és volt valamilyen ízületi bántalmuk, azok nagyfokú javulásról számoltak be az ízületi problémát illetően.

Megvizsgálták az új-zélandi őslakosok életkörülményeit és azt tapasztalták, hogy a reumatikus betegségek ismeretlenek körükben, hosszú, egészséges életet élnek, rugalmas ízületekkel. A magyarázat egyértelműen a zöldkagyló fogyasztás.

A zöldkagyló glükozaminglikánt tartalmaz, ami az ízületek működéséhez szükséges fontos kenőanyag. Segíti a súrlódásnak kitett ízületi szövetek működését és a porcok újraképződését. Továbbá növelheti a kötőszövet, porcok, inak, szalagok, ízületi tokok rugalmasságát, így csökkentheti, megelőzheti azok sérülését. Képes megállítani az ízületek további romlását és hatékonyan segít a gyógyulásban.

Azért az új-zélandi zöldkagyló a legkedveltebb, mert ott igen tiszta a víz, az ott élő kagyló glükozaminglikán tartalma pedig kiemelkedően magas (több mint 13%). Fogyasztásának nincs mellékhatása.

Partl Viktória  
természetgyógyász,  
fitoterapeuta

Egy öreg varázsló tapasztalatai az illatokról:

„Nézd meg a növények színét, ne legyen sápadt, halovány, kicsattanó legyen, mint az élet, amelyet táplálni hivatott. Érezd meg illatának erejét, amely elárulja frissességét, lakóhelyét. A tengerből származó étkek illata számunkra idegen, de tiszta és erős, mint szülőanyjuk a Vízanya.”

Ezt tudjuk garantálni 100%-ban tiszta – legalábbis amennyire tiszták az óceánok- tablettával melynek az illata is tiszta, olyan ahogyan a természet adta. Fedezze fel a 100% tabletták – 0 % kötőanyag sorozat legújabb tagját, a *tenger kincseit* Ön is!

Összetevői: korall kalcium, kék-zöld alga, chorella.