



Tout ce que vous voulez savoir sur

SEL DE BAMBOU

FREEDOM OF HEALTH



J'ai lu plus de 600 livres au cours des 20 dernières années, cherché et trouvé sur Internet et assisté à des conférences internationales sur la nutrition et la santé. Mon conseil a été soigneusement choisi. Ils ne sont pas destinés à un avis médical et ne remplacent pas un médecin.

auteur: Bart Maes - plus d'infos: www.freedomofhealth.eu

IDÉAL POUR
REEMPLACER
LE SEL
ORDINAIRE



Sel de Bambou
brûlé 1x



Sel de Bambou
brûlé 2x



Sel de Bambou
brûlé 9x gros



UTILISATION
THÉRAPEUTIQUE

Sel de Bambou
brûlé 9x très gros

LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION

Ce procédé a été décrit pour la première fois par Kim Il-hoon, il recommandait le sel de bambou pour la santé en général, pour les personnes âgées et pour prévenir les maladies chroniques. Aujourd'hui, beaucoup de gens apprécient le sel de bambou qui leur permet de se sentir bien. Prendre sa santé en main, cela fait des miracles. Le procédé de production du sel de bambou consiste à transformer les minéraux et le sel en substances

1. Le vrai sel de bambou est fabriqué à partir de sel de mer récolté à la main dans des marais salants en mer Jaune, sur la côte ouest de la Corée du Sud. Cela s'appelle de la fleur de sel. Cette fleur de sel récoltée est transportée à l'intérieur des terres pour y subir une transformation quasi miraculeuse.



2. D'abord, on scie du bambou de 3 ans d'âge en tubes de 70 à 90 centimètres de longueur. Le tube de bambou est creux à l'intérieur. On ferme l'une des extrémités du tube avec de l'argile rouge des montagnes coréennes.



3. On remplit le tube avec le sel de mer récolté, puis on ferme l'autre extrémité avec la même argile rouge.



4. On fait alors un feu de bois de pin et on pose les tubes de bambou remplis sur une grille au-dessus du feu. Les tubes de bambou brûlent jusqu'à ce qu'il ne reste que des cendres et que le sel de mer soit devenu une masse dure.



5. Dans cette bataille avec le feu, une partie des extraits liquides, des minéraux et des oligoéléments que contiennent le bambou et l'argile rouge des montagnes coréennes pénètre dans le sel de mer progressivement durci. Le sel de mer durci est alors moulu en morceaux, en poudre ou en cristaux, selon ce qu'on veut obtenir. On répète cette torréfaction jusqu'à 8 fois.





Votre santé est rétabli avec le sel de bambou brûlé 9x gros

SEL DE BAMBOU BRÛLÉ 9X GROS

Le sel de bambou le plus magique est torréfié à 9 reprises. Puis on remplit un tonneau en fer de tubes de bambou scellés. On ajoute alors des résines au bois de pin, ce qui augmente la chaleur du feu pour atteindre une température de 1300 °C. Le bambou brûle et le sel devient alors une sorte de lave. Sel de bambou liquide. On laisse alors refroidir ce sel de bambou liquide jusqu'à ce qu'il devienne dur comme de la pierre. Après quoi les blocs sont broyés en cristaux de sel de bambou plus ou moins grossiers.

Sel de bambou rôti 9x : utilisation

Pour un bon fonctionnement interne, il est nécessaire de prendre 3g de sel de bambou rôti 9x par jour ou de suivre les directives ci-dessous (remarque: lorsque l'ingestion est désiré, augmentez graduellement une portion).

Hypertension artérielle :

3 fois par jour 5 g, dans 1 verre d'eau, jusqu'à ce que la tension artérielle baisse, résultat attendu après 1 à 3 mois. - *Portion d'entretien 1 x par jour 3 g*

Diabètes :

3 fois par jour 5 g, dans 1 verre d'eau, jusqu'à ce que la glycémie artérielle baisse, résultat attendu après 3 à 8 semaines. - *Portion d'entretien 1 x par jour 5 g*

Problèmes buccaux :

saignements des gencives, ulcères, aphtes, perte des dents, éruption blanche sur la langue. Gargarisez 2 x 5 grammes par jour avec un peu d'eau et laissez fondre dans la bouche. Le résultat: 1 à 2 semaines - *Portion d'entretien 1 x par jour 3 g.*

Problèmes nasaux :

Nez qui coule, nez bouché
2 x 10 grammes par jour, dissoudre dans 50 ml d'eau. Sniffer et souffler ; si nécessaire, humidifier régulièrement avec des bouchons d'oreilles. *Normalement, aucune portion d'entretien n'est requise*

Problèmes oculaires :

cataracte, glaucome, yeux irritants, vision trouble

3 x 2 grammes par jour, Dissoudre 3 x 2 grammes par jour dans de l'eau et rincer les yeux avec. Vous pouvez aussi faire la composition dans un compte-gouttes. Cela pique un peu mais fait des merveilles après. Résultat : 1 à 6 semaines - *Portion d'entretien: 1 x 2 g par jour*

Problèmes d'oreilles : inflammation et douleur. Dissoudre 5 g dans un peu d'eau. Masser avec votre doigt autour et sur l'oreille toutes les 30 minutes. Surtout là où ça fait mal. Renforcer éventuellement la formule avec une goutte d'huile de clou de girofle. Avec une solution d'eau salée hydratante, masser les bouchons d'oreille dans l'oreille toutes les 30 minutes. Résultat : 30 minutes à 2 jours. *Aucune portion d'entretien n'est requise*

Problèmes gastriques :

régurgitation acide, ulcères et maux d'estomac
3 x 10 grammes par jour, dissoudre dans 50 ml d'eau. Résultat : 1 semaine à 3 mois. Renforcer la formule avec 1 goutte d'huile de clou de girofle, si nécessaire. - *Portion d'entretien : 1 x 5 grammes par jour dans de l'eau.* Essayez d'utiliser l'eau minérale avec des bicarbonates (p. ex. Pineo).

Problèmes de peau :

eczéma, herpès, acné, allergie cutanée, psoriasis
Boire 3 x 5 g par jour dans de l'eau + masser 2 x 5 g avec un peu d'eau là où nécessaire. Résultat : 1 à 6 mois - *Portion d'entretien : Boire 1 x 5 g dans de l'eau et masser 2 à 3 grammes 1x par jour.*

Problèmes intestinaux :

spasticité intestinale, inflammation intestinale
Boire 3 x 5 grammes par jour dissous dans un verre d'eau. - *Portion d'entretien : 1 x 5 g par jour*



Sel de bambou brûlé 9x gros devient aussi liquide et chaud que la lave



Un feu est fait de pin et les tiges de bambou remplies sont placées sur la grille au-dessus du feu. Les tiges de bambou sont réduites en cendres et le sel marin récolté devient une masse dure.

PAS MOINS DE SEL, MAIS DU MEILLEUR

Par sa grande force de réduction et en tant qu'activateur de nombreux processus enzymatiques, le sel de bambou aide à éliminer les déchets et toxines de notre corps. Les oxydants du stress, l'air pollué, les rayonnements, l'alimentation de mauvaise qualité et autres processus corporels nuisibles sont battus en brèche par le sel de bambou.

Quatre questions à propos du sel de bambou :

1. Que sont les points noirs qu'on peut voir dans le sel de bambou torréfié 9x ?

Ce sont des petits morceaux du charbon actif du bambou. Plus le sel de bambou est torréfié, plus on retrouve des petits morceaux de charbon mélangés au sel de mer récolté à la main. Le charbon actif aide à éliminer les déchets du corps.

Merci aux petits points noirs, grâce à vous, ma santé restera bonne au long cours.

2. Le sel de bambou est-il une source de soufre?

Oui. C'est surtout le sel de bambou torréfié 9x qui contient beaucoup de soufre. Fantastique. Dès que le corps absorbe du soufre, le glutathion est activé.

3. Pourquoi le sel de bambou torréfié 9x est-il si violet/pourpre?

Ceci est dû au feu, au carbone actif et au soufre. En raison des températures élevées du processus de fabrication quasi magique du sel de bambou, le soufre qu'il contient devient violet/pourpre. Plus le carbone du bambou brûlé entre en contact avec le sel, plus la couleur violette /pourpre sera prononcée. Qu'il soit violet foncé ou clair, le sel de bambou torréfié 9x est de première qualité.

4. Qu'est-ce que le glutathion?

Le glutathion est un des antioxydants les plus puissants de notre corps. Le glutathion est puissant pour éliminer les métaux lourds du corps. Les métaux lourds tels que le plomb et le mercure.

Le glutathion est une protéine riche en soufre composée des 3 acides aminés la glutamine, la cystéine et la glycine. Le glutathion aide à protéger les tissus corporels en faisant barrage aux rayonnements, à la chimiothérapie et à l'alcool. Le glutathion protège le foie en accélérant l'élimination des métaux lourds et des médicaments. Si le glutathion n'est pas actif, des inflammations surviennent telles que l'asthme, l'arthrite et les rhumatismes.

Plus nous avançons en âge, moins le glutathion est actif. Le sel de bambou aide le glutathion à rester actif et donc à contrer le vieillissement.



Le sel de bambou 9x brûlé très gros est fort dans l'élimination des métaux lourds du corps. Métaux lourds tels que le plomb et le mercure.



Le sel de bambou brûlé 1x ou 2x est idéal pour l'utilisation dans la cuisine. Il n'y a pas d'odeur de soufre.

3 RAISONS DE PRÉFÉRER LE SEL DE BAMBOU

3 raisons de préférer le sel de bambou au sel de table, au sel ordinaire ou au sel de mer.

Un peu court : le sel ordinaire est mortel et le sel de bambou guérit.

Raison 1: le sel de cuisine et le sel de mer contiennent des substances agressives et amères.

Ces substances agressives et amères rendent le sang plus épais et visqueux ce qui contribue à augmenter la tension. Dans le processus de fabrication du sel de bambou, l'énorme apport de chaleur du feu élimine le cadmium, le mercure et le plomb. Ces minéraux toxiques fondent à 300° C et disparaissent du sel du fait de l'apport de chaleur. Il s'agit d'une méthode scientifique qui élimine en grande partie les substances toxiques.

Raison 2: les minéraux et oligo-éléments du sel de bambou sont rendus plus actifs par l'ionisation résultant de l'apport de chaleur.

Il n'en est pas ainsi avec le sel de mer, de table ou de cuisine. Parce que le sel de bambou est porté à haute température de 1 à 9 fois, les oligo-éléments et les minéraux qu'il contient sont fortement ionisés. Cela permet à ces minéraux et oligo-éléments de libérer facilement des électrons ou de s'y attacher. Le processus de chauffage donne aux oligo-éléments et minéraux une activation très élevée et une grande capacité d'absorption dans le corps humain.

Raison 3: les bons minéraux et oligo-éléments ne sont utiles que si nous pouvons les assimiler.

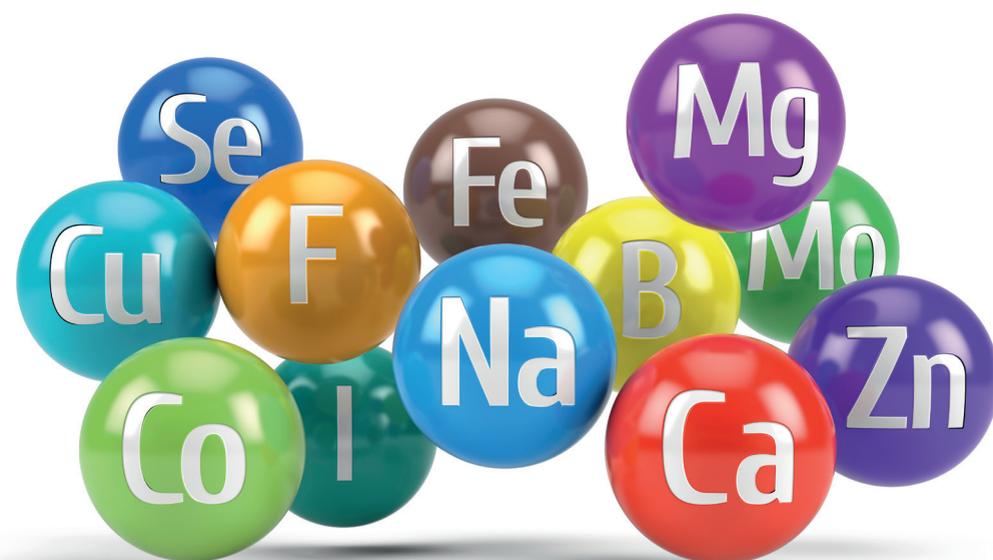
Le sel de bambou augmente la capacité d'absorption. Sur la capacité d'absorption des minéraux et des oligo-éléments on considère généralement ce qui suit :

Les oligo-éléments et les minéraux associés aux matières organiques, telles que les plantes, sont facilement assimilables. Les minéraux purs de la terre sont plus difficiles à assimiler. Les minéraux colloïdaux, dissous dans l'eau, sont si petits qu'on ne peut pas les voir et ils sont très facilement assimilables. Le sel de bambou contient des minéraux colloïdaux.

Conclusion: le sel de bambou a un effet médicinal. Le sel, sel de mer, de table ou ordinaire n'en ont pas vraiment

Le processus de fabrication du sel de bambou est un moyen scientifiquement prouvé

- d'éliminer les impuretés du sel de mer
- de rendre les oligo-éléments et les minéraux plus actifs
- d'augmenter la capacité d'absorption des minéraux et des oligo-éléments





Sel de Bambou brûlé 1x: Idéal pour un bain alcalin, le lavage de la peau et le brossage des dents.



De nos jours, prétendre que le sel provoque l'hypertension artérielle est trop simple.

EST-CE QUE MANGER PEU DE SEL EST SAIN?

Dr Michael Alderman, président du département des épidémies de l'école de médecine Albert Einstein dans le Bronx, New York, a clairement une opinion:

“Manque de sel augmente la possibilité de mort subite.”

Dans sa publication dans le Lancet en 1970 dans laquelle il a publié son étude auprès de 11 346 Américains, il a conclu qu'une augmentation de 1 gramme de l'apport en sel réduit le risque d'insuffisance cardiaque de 10%.

Suivre un régime pauvre en sel fait plus de mal que de bien. Il a également découvert qu'en mangeant moins de sel, les vaisseaux sanguins se contractent et activent une hormone qui augmente le risque de crise cardiaque.

En 2006, l'American Journal of Medicine a publié que : “Le risque de décès augmente de 28% et le risque de décès par maladie cardiovasculaire de 37% si nous mangeons trop peu de sel. (Moins de 6 grammes de sel par jour)”.

Le cœur ne peut pas avoir le cancer en raison de la présence accrue de sel.

Le cœur est l'organe qui contient le plus de sel de tous les organes. Ceci afin de répondre de manière optimale aux impulsions nerveuses et aux contractions musculaires. Le cœur a besoin de plus de sel que les autres organes.

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le cœur ne peut pas avoir le cancer ? Selon Korean Park, Si-Woo est dû à la plus grande présence de sel dans le cœur. Le sel de bambou et les algues sont un complément idéal pour compléter votre sel et vos oligo-éléments.

SEL DE BAMBOU AIDE À BAISSER VOTRE TENSION

L'affirmation selon laquelle « le sel reste du sel » n'est certainement pas correcte. Vous pouvez faire baisser votre tension de pression artérielle avec du sel, pour autant que vous choisissiez le bon sel.

“Le sel n'a rien à voir avec l'hypertension”.

- En 1904, deux étudiants en médecine (Ambard et Beaujard) ont étudié la question de savoir si le sel pouvait être une cause d'hypertension. Ils ont conclu que le sel augmente la tension alors que la consommation de fruits la diminue.

- À la différence des 2 étudiants, le Dr. Shibata Jiro, un spécialiste de l'hypertension du Japon, affirme clairement dans son livre que : “Le sel n'a rien à voir avec l'hypertension”. L'augmentation temporaire de la tension après avoir consommé du sel est une énergie nécessaire pour éliminer les déchets et absorber les nutriments.

Le sel de bambou accompagné de ses oligo-éléments facilite l'élimination des toxines, contribue à éliminer l'excès de sel, à garder les cellules en vie et à les régénérer. [Le sel de bambou purifie le sang.](#)

- À l'Université de Kobe (Japon), les scientifiques ont prouvé que l'augmentation ou le maintien à la normale de la tension dépendent du type de sel ingéré. Ces scientifiques en concluent que le sel de mer non raffiné, comme le sel de bambou et la fleur de sel Koysan, sont accompagnés d'un nombre suffisant d'autres minéraux (oligo-éléments), pour pouvoir rejeter l'excès de sel du corps. Ce que le sel de table ou le sel raffiné ne peuvent pas faire.

Prétendre aujourd'hui que le sel provoque une tension élevée, n'est plus rigoureux. C'est le type de sel que nous consommons fait une différence importante pour notre santé. Les traces d'oligo-éléments qu'on trouve dans le sel non raffiné font une grande différence. Il n'y a pas de doute là-dessus.



Seul le sel de bambou restaure la brillance d'origine des clous et rend l'eau à nouveau claire. Il en va de même pour le sel de bambou avec vos organes et vos fluides corporels.

LE SEL DE BAMBOU A LE PLUS GRAND POTENTIEL DE RÉDUCTION DE L'OXYDATION

Selon certaines sources, 90% de toutes les maladies sont associées aux radicaux libres, à une mauvaise hygiène de vie et aux habitudes alimentaires. Avoir une alimentation saine est donc un must. Les produits chimiques sont présents partout. Pensez à la pollution atmosphérique, toutes les sortes de pesticides, les colorants, les conservateurs, les arômes artificiels, le stress, la malbouffe, les rayonnements et bien d'autres choses. Ils sont riches en radicaux libres ou oxydants.

Qu'est-ce que l'oxydation?

L'oxydation est un processus chimique au cours duquel une substance libère des électrons dans une autre substance. L'oxydation équivaut au vieillissement. Une alimentation saine ralentit le vieillissement, dont les rides.

Les pièces de monnaie en cuivre réagissent avec l'oxygène et elles rouillent. Ce processus s'appelle l'oxydation. Si ces pièces de monnaie rouillées sont mises en contact avec de l'hydrogène en l'absence d'oxygène, elles retrouvent leur bel éclat. Lorsque les toxines s'accumulent dans le corps, elles génèrent des radicaux libres, accélèrent le vieillissement et favorisent les maladies. Ce processus s'appelle l'oxydation.

Éliminer les radicaux libres, inverser le vieillissement et guérir les maladies s'appelle la réduction. Pour cela, le sel de bambou est champion.

Le sel de bambou peut-il rétablir la santé?

- 20 grammes de sel de bambou, de sel de mer récolté à la main et de sel raffiné sont mélangés à 200ml d'eau dans 3 verres séparés.
- Ensuite, des clous rouillés sont plongés dans les trois verres remplis de solution saline.
- Après trois jours, le résultat est étonnant tant en ce qui concerne la couleur de l'eau que celle des clous rouillés. Le résultat obtenu avec la solution au sel de bambou se distingue par 2 choses. Les clous ont retrouvé leur aspect brillant d'origine et l'eau est restée claire. Wow. La solution au sel de mer récolté à la main a pris la couleur de la rouille et les clous sont en partie dérouillés. Dans le cas de la solution au sel raffiné, l'eau n'a que légèrement pris la couleur de la rouille et les clous sont encore plus rouillés qu'avant le test.

Conclusion : seule la solution au sel de bambou a un potentiel de réduction.

Le sel de bambou rend aux clous rouillés leur brillant d'origine. Comment est-ce possible ? Parce que le processus de fabrication du sel de bambou torréfié jusqu'à 9 fois contient des minéraux ionisés, tels que l'hydrogène, la silice ainsi que des ions de manganèse.

sel de table

Fleur de Sel

Sel de Bambou brûlé 9x

AVANT



APRÈS





Le chlore et l'hypochlorite n'ont aucune chance avec une pincée de sel de bambou.

DITES AU REVOIR AU CHLORE DE L'EAU GRÂCE AU SEL DE BAMBOU.

Il est sain de boire de la soupe ou du thé, mais moins s'ils sont préparés avec l'eau de distribution. Le sel de bambou aide !

Du chlore est généralement ajouté à l'eau du robinet pour en éliminer toutes sortes de bactéries. Cela semble être une bonne précaution mais, en réalité, ce n'est pas du tout OK pour nos intestins. 1,5 kg de bactéries vivent dans notre tractus gastro-intestinal. Ces bactéries sont indispensables pour notre digestion et notre résistance. Le chlore de l'eau de distribution tue aussi nos bactéries essentielles.

En outre, le chlore de l'eau du robinet réagit avec des composés organiques contenus dans l'eau et dans les tuyaux. Des substances cancérigènes telles que le trihalométhane peuvent se former dans ces réactions. Le trihalométhane est stocké dans nos cellules adipeuses et se décompose très lentement dans notre corps. Où il peut s'accumuler, endommager notre ADN et réduire notre immunité. Pour préparer de la soupe ou du thé il vaut mieux ne pas utiliser l'eau du robinet qui contient du chlore. Le deuxième inconvénient majeur du chlore, c'est l'hypochlorite.

Parce qu'il accélère les radicaux libres. Un des inconvénients majeurs de l'hypochlorite est qu'il peut séparer la vitamine E des cellules adipeuses de notre corps. Ce qui peut favoriser l'apparition d'acné, d'eczéma ou du psoriasis. En outre, l'hypochlorite générée par le chlore de l'eau du robinet détruit les composants naturels des cheveux ce qui peut les rendre ternes et fourchus. L'hypochlorite est très instable et provoque beaucoup d'oxydation, soyez prudent ! Les hypochlorites sont également utilisés comme agent de blanchiment. Les acides gras (par exemple l'huile végétale) et l'hypochlorite sont antagonistes.

Est-ce que seulement le sel de bambou a un pouvoir réducteur?

Un test comparatif entre le sel de bambou, le sel de mer récolté à la main et le sel de mer raffiné démontre clairement que seul le sel de bambou a le potentiel d'oxydoréduction permettant d'éliminer complètement l'hypochlorite de l'eau du robinet. Le sel de bambou transfère des électrons à l'hypochlorite et ainsi le fractionne en ions de chlore et d'eau. Les sels de mer et ordinaires n'ont pas cette propriété.

Il est clair que tous les sels ne sont pas égaux entre eux. Sel de bambou, sel de mer récolté à la main ou sel raffiné, ils sont tous réunis sous le nom de sel. Le noble processus de fabrication du sel de bambou fait qu'il provoque d'autres réactions chimiques dans notre corps. Le sel de bambou est bien plus bioactif, ce qui est bénéfique à notre santé.

Ajoutez un peu de sel de bambou brûlé 9 fois ou une portion normale de sel de bambou brûlé 2 fois dans votre eau de distribution. Cela fera des merveilles pour votre santé.

En quelques secondes, avec un peu de sel de bambou, le pouvoir détoxifiant de l'eau augmente énormément. Aussi fortement recommandé pour le thé, la soupe, et tous les plats dont la préparation demande beaucoup d'eau comme le riz et les spaghettis.

sel de table Fleur de Sel Sel de Bambou brûlé 9x

AVANT



APRÈS





*problèmes d'estomac
problèmes intestinaux
hygiène buccale
allergies cutanées*

LE SEL DE BAMBOU A LE POTENTIEL D'UN MEDICAMENT NATUREL.

Sel de bambou et la science

Le Dr. Kondo, un médecin japonais, a fait la une de la presse avec la thèse scientifiquement étayée selon laquelle 90% des patients cancéreux n'ont pas besoin de chimiothérapie. La lutte contre le cancer avec la médecine moderne basée sur la chirurgie, la chimiothérapie et la radiation est condamnée à disparaître. Ce sont des pratiques médiévales basées sur l'espoir des patients.

Le sel de bambou et problèmes gastro-intestinaux

Avec un pH de 10, le sel de bambou est fortement alcalin et contribue à soigner des maladies ou autres problèmes qui ont l'acidification pour cause. La combinaison sel de bambou et ail active plusieurs enzymes et a des propriétés antiseptiques. Cette combinaison n'a pas d'effets secondaires. Le médicament du futur est maintenant disponible. Combinez l'ail et le sel de bambou. Kim Younghee a aussi étudié la combinaison ail et sel de bambou pour soigner les problèmes d'estomac et d'intestins. Le résultat est fantastique. 94,52% de récupération en superoxydes dismutases (SOD) et 94,3% de récupération dans les enzymes de glutathion qui ont éliminé les radicaux libres. La conclusion de l'étude indique que la combinaison ail plus sel de bambou peut prévenir et contribuer à guérir les problèmes gastro-intestinaux.

Le sel de bambou est efficace pour l'hygiène buccale

Le sel de bambou est particulièrement efficace pour réduire les bactéries dans la bouche.

L'influence du sel de bambou sur les infections à l'estomac et les ulcères d'estomac

Les recherches du Prof. Wangki montrent que le sel de bambou guérit 91,95% des patients atteints d'inflammations gastriques et d'ulcères. Ses patients ont reçu 2 grammes de sel de bambou 3 fois par jour dans l'eau chaude avec du gingembre. Le résultat a été un taux de guérison de 91,95%.

Le sel de bambou est efficace pour traiter les allergies cutanées locales

Chez les animaux, le Prof. K. Hyungmin de l'Université de Kyunghee a pu observer une réduction des allergènes tels que l'histamine de 24,3 à 52,2% et ce à une concentration de sel de bambou comprise entre 0,1g/kg et 1g/kg.

Ce qui permet au sel de bambou de jouer un rôle pharmaceutique

Les médicaments ayant une faible conductivité traversent plus facilement les membranes cellulaires que ceux ayant une conductivité plus élevée. Le sel de bambou a une conductivité plus faible et une structure moléculaire différente du sel ordinaire ce qui lui donne une meilleure action pharmaceutique et donne plus d'énergie. En outre, le sel de bambou est très alcalin tandis que le sel ordinaire est plutôt neutre.



*Sel de Bambou brûlé 2x:
plus savoureux et plus
sain que le sel de table
ou le sel de mer.*



L'élément feu donne vie au sel.

LE SEL DE BAMBOU A UNE EFFET EQUI- LIBRANT SUR LE CORPS ET L'ESPRIT

Le sel de bambou est source de yang (yin et yang) et symbolise l'élément feu parmi les cinq éléments.

Le sel de bambou maintient l'équilibre et donne de l'énergie au corps. Pendant le processus de fabrication allant jusqu'à 9 torréfactions, le sel de bambou absorbe une grande quantité d'énergie cosmique. Lorsqu'il est consommé, cette énergie est ensuite libérée dans le corps humain pour activer les cellules, revitaliser les organes internes du corps et renforcer le système immunitaire.

Dans le processus consistant à brûler le bambou de 1 à 9 fois il se crée quelque chose de cosmique. Selon la philosophie orientale du « yin et yang » et des « cinq éléments ».

Le sel de bambou en tant que symbole de l'élément feu et nécessaire pour le qi, l'énergie vitale.

L'énergie est la force qui permet d'accomplir des activités physiques et spirituelles. Les chinois ont étudié cette force pendant des siècles et l'appellent « qi » ou énergie vitale.

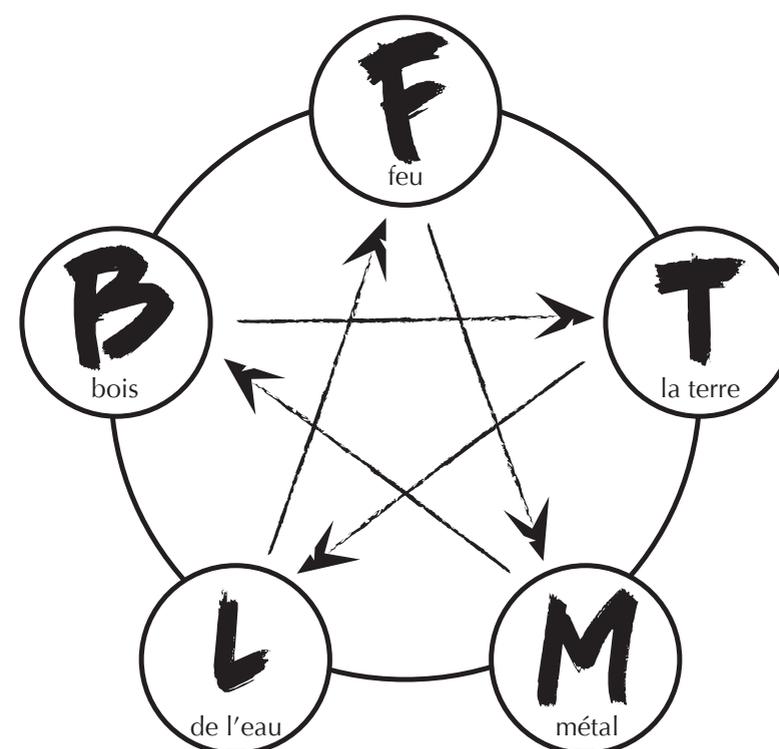
En observant et en analysant la nature avec précision, ils ont découvert que le qi est présent dans tout et aussi qu'il est constamment en mouvement. Le rythme de la nature.

Les 5 éléments sont le feu, la terre, le métal, l'eau et le bois.

L'élément feu est associé aux des problèmes de sommeil, de nervosité, de dépression, d'anxiété et de troubles de la sexualité.

L'élément feu agit comme une pompe dans un système. Il alimente les systèmes énergétiques du cœur et de l'intestin grêle. Si votre énergie du feu n'est pas équilibrée, vous pouvez vous attendre aux problèmes physiques suivants : palpitations, vertiges, troubles de la circulation (mains et pieds froids), léthargie, pas de concentration, troubles du sommeil, troubles de la parole, nervosité, anxiété et troubles sexuels. Et sur les aspects non physiques : perte d'enthousiasme, manque de confiance en soi, se sentir triste, avoir du mal à ressentir l'amour, difficulté de mettre des mots sur ses sentiments, dépression, en vouloir toujours plus, être pressé et vivre sous la pression du temps.

Le sel de bambou coréen torrifié 9 x est un symbole de l'élément feu. Le corps et l'esprit bénéficient de l'élément de feu.





Plus le sel de bambou est brûlé, plus il contient de nutriments.

LE SOUFRE EST UNE SUBSTANCE MIRACLE POUR VOTRE SANTÉ

Plus le sel de bambou est torréfié, plus il contient de soufre. Le soufre sent mauvais, mais il est bon pour la santé. Plus le nombre de torréfactions est élevé, plus de jus, de minéraux et d'oligo-éléments sont extraits du bambou.

La paroi interne des tubes de bambou est naturellement constituée d'une membrane. Cette membrane est très riche en soufre. Plus le sel de bambou est torréfié, plus le goût et l'odeur de soufre sont prononcés. L'odeur exhalée peut être comparée à celle des œufs pourris ou de la lave. Au premier abord, cette odeur est souvent perçue comme désagréable. La plupart des gens n'aiment pas l'odeur du soufre. Cependant, le soufre est indispensable à notre santé.

Les fonctions du soufre sont innombrables.

Pour les humains, le soufre est un minéral vital. On en trouve dans les moules, les œufs, les sardines, l'ail, les épinards, les poireaux, les noix, le chou et les choux de Bruxelles. Il y a des siècles, le soufre était déjà utilisé comme médicament pour son effet curatif. Et aujourd'hui, c'est toujours le cas. Le sel de bambou torréfié 9x est riche en soufre.

Neuf bienfaits du soufre pour votre santé.

Que peut apporter le sel de bambou dans les cas de rhumatismes, d'articulations douloureuses, d'arthrite, de collagène, de kératine et de diabète ?

1. Les sources d'eau sulfureuse ont été utilisées pendant des siècles contre les affections douloureuses telles que les rhumatismes, l'arthrite, la goutte et les inflammations nerveuses.

Le soufre contribue à protéger vos os et articulations de la douleur et des inflammations.

2. Souvent, le soufre est appelé la source d'énergie des cellules.

Par exemple, le soufre améliore la métabolisation de l'insuline. grâce à une meilleure absorption des nutriments et une meilleure détoxification des cellules.

3. Certaines protéines essentielles dépendent du soufre.

Le soufre est nécessaire à la production de kératine, une protéine nécessaire à la beauté et la résistance de la peau, des ongles et des cheveux. Pour info : la méthionine et la cystéine sont des protéines soufrées (acides aminés).

4. Le soufre est nécessaire aux molécules structurales telles que le collagène.

Le minéral le plus important de la protéine du collagène est le soufre. Le collagène est nécessaire pour nos tissus conjonctifs (par exemple pour tendre la peau, contre les rides) et les cartilages. Le collagène ne peut agir que si le soufre est présent en quantité suffisante.

5. Le soufre est nécessaire à la bonne santé du sang et des hormones.

Il prévient les tumeurs du foie et aide le foie à ne pas s'engraisser.

6. Le soufre joue un rôle très important dans la détoxification.

Par sulfation (conjugué de sulfate) dans le foie et les intestins. Sans soufre, le foie ne peut assurer une bonne détoxification. Le soufre contribue à ce que le foie puisse faire son travail d'élimination des substances toxiques.

7. Transformé en méthylsulfonylméthane (MSM), le soufre est utilisé comme antalgique pour soulager les douleurs articulaires et pour soigner les allergies.

Il améliore l'absorption des vitamines telles que B1 et B8.

8. La carence en soufre peut entraîner une perte de souplesse, des varices, des problèmes d'estomac et d'intestin, une peau sèche ridée et crevassée.

9. La perturbation du métabolisme du soufre (sulfation)

par exemple par des pénuries de soufre, peut entraîner une perméabilité accrue de l'intestin, ce qui entraîne une augmentation des symptômes neurologiques et allergiques. Même l'autisme. Dans la maladie d'Alzheimer, le soufre aide à empêcher les accumulations d'aluminium.



La paroi interne des tubes de bambou est naturellement constituée d'une membrane. Cette membrane est très riche en soufre.



Pour les Coréens, d'où vient le sel de bambou, les nombres ont une grande importance.



Le sel de bambou améliore également la qualité des boissons et des aliments.

QUELLES SONT LES VARIÉTÉS DE SEL DE BAMBOU?

Le sel de bambou peut être torréfié de 1 à 9 fois.

En Corée, d'où provient le sel de bambou, les nombres ont une grande signification.

Un : c'est le nombre évoquant l'origine, l'indépendance et aussi la vigueur. Le point de départ c'est d'abord votre santé.

Deux : c'est le nombre évoquant la dualité, la polarité du Yin et du Yang, les forces complémentaires, l'association. Rechercher l'équilibre pour votre santé.

Neuf : c'est le nombre unique le plus élevé du système décimal, il évoque la complétude dans la foi baha'ie. Il symbolise aussi la naissance, la perfection humaine, la fin et le début d'une nouvelle activité. C'est le nombre le plus sacré en Corée. Il évoque aussi la pleine santé.

Le sel de bambou torréfié 1 ou 2 fois est idéal pour une utilisation en cuisine. Il n'a pas d'odeur de soufre. Le sel de bambou torréfié une seule fois est habituellement disponible sous forme de poudre tandis que celui torréfié 2 fois l'est sous forme de cristaux fins. Le sel de bambou torréfié 9 fois est médicinal. Il a une très forte odeur de soufre. Cela demande de s'habituer, tant à son odeur qu'à son goût, mais il ne faut pas longtemps pour devenir accro. Le sel de bambou torréfié 9 fois est disponible sous forme de cristaux grossiers à très grossiers.

Le sel de bambou améliore également la qualité des boissons et des aliments.

VALEUR DU PH ET POTENTIEL DE RÉDUCTION

La torréfaction de 1 à 9 fois transforme le sel de mer.

Plus le sel de bambou est torréfié, plus son pH sera alcalin et plus son potentiel de réduction sera élevé. À chaque torréfaction du sel de mer récolté à la main, le pH et le potentiel d'oxydoréduction augmentent. Le processus de torréfaction du sel de mer récolté à la main modifie les propriétés du sel. Des propriétés bénéfiques pour notre santé.

	Sel de mer non raffiné récolté à la main	1 x rôti sel de bambou	2 x rôti sel de bambou	9 x rôti sel de bambou
Valeur du PH	8,9	10,08	9,89	11,50
Puissance de réduction	+23	-46	-128	-430

Le sel de bambou améliore également la qualité des boissons et des aliments. Le sel de bambou peut assainir par réduction les boissons et aliments moins sains (oxydants), ce qui facilite l'élimination des déchets et toxines du corps. Manger et boire sainement, le sel de bambou y contribue.

1 gramme (1/4 de cuillère à café) de sel de bambou torréfié 9 fois dans 250 à 350 ml. D'autant plus de force de réduction ? Plus la valeur en mV est inférieure à 0, plus elle est saine.

ORP (Valeur mV)	lait	Jus d'orange	Jus de carotte	gatorade
sans ajouter	+139 mV	+80 mV	+ 40 mV	+ 233 mV
après ajouter	-13 mV	-29 mV	- 85 mV	+ 24 mV

Il est recommandé d'ajouter du sel de bambou dans l'eau en bouteille.

0,5 grammes par litre rendra votre corps heureux. En quelques secondes, avec un peu de sel de bambou, le pouvoir détoxifiant de l'eau augmente énormément. Aussi fortement recommandé pour le thé, la soupe, et tous les plats dont la préparation demande beaucoup d'eau comme le riz et les spaghettis.

La détox ? Prendre un bain alcalin avec du sel de bambou.



COMMENT UTILISER LE SEL DE BAMBOU?

Vous pouvez utiliser du sel de bambou pour améliorer vos performances sportives et votre santé en vous protégeant contre, par exemple, les rhumatismes, la goutte, les sinusites, le rhume, le psoriasis, l'eczéma et l'insuffisance rénale.

Enrichissez vos boissons sportives avec du sel de bambou pour obtenir de meilleures performances.

En pratiquant un sport, on perd de l'eau, du sel et des oligo-éléments. Les remplacer à temps est le message. Mélanger du sel de bambou avec votre boisson sportive améliorera vos performances et votre capacité de récupération.

Quantité recommandée : 0,5 à 1 gramme pour 300 ml de boisson sportive.

Pour les problèmes rénaux, utilisez du sel de bambou au lieu du sel ordinaire !

Personne ne peut vivre sans sel. Il peut arriver qu'au début, les personnes souffrant de problèmes rénaux fassent une réaction au sel de bambou (gonflement du visage ou des membres). Cependant, l'utilisation du sel de bambou s'avère très bénéfique à ces personnes. Il est recommandé de commencer par de très petites doses journalières et de les augmenter petit à petit. Le poids moléculaire du sel de bambou ainsi que sa conductivité sont beaucoup plus faibles que ceux du sel ordinaire, ce qui le rend beaucoup plus facile à absorber et à digérer par le corps que le sel ordinaire. Les mains et les pieds gonflés disparaîtront progressivement en consommant du sel de bambou.

Conseil : commencez par de très petites doses journalières et augmentez-les graduellement.

Le sel de bambou permet également de soigner les éruptions cutanées.

Se laver et se baigner avec du sel de bambou. Purifiez votre peau en vous lavant le visage et les membres avec du sel de bambou. Soigne les éruptions cutanées ainsi que l'eczéma et le psoriasis.

Conseil : mélanger une cuillère à café de sel de bambou dans de l'eau tiède. Lavez votre visage, vos membres ou rincez-vous le nez et ensuite, rincez à l'eau froide.

Prendre un bain au sel de bambou.

Pour purifier et soulager la douleur en cas de rhumatismes, d'arthrite, de goutte ainsi qu'en cas de douleurs nerveuses, prenez un bain dans de l'eau sulfureuse contre les douleurs. Le soufre aide à prévenir ou à soulager les douleurs et inflammations des os et muscles. Certaines personnes sont folles d'enthousiasme à l'idée de prendre un bain au sel de bambou torréfié 9x.

Conseil : prenez un bain avec 150 à 300 grammes de sel de bambou torréfié 2x et ajoutez 5 à 20 grammes de sel de bambou torréfié 9x. Restez dans le bain pendant 30 minutes et découvrez les bienfaits du sel de bambou pour la peau grâce à son effet alcalin et bioactif sur le corps.

Brossez-vous les dents avec du sel de bambou pour avoir des dents blanches et une bouche saine.

Mélangez un peu de sel de bambou avec votre dentifrice pour l'enrichir. La poudre à dent mélangée à du sel de bambou est un vrai must. Il est même possible de se brosser les dents seulement avec du sel de bambou.

Conseil : humidifiez votre brosse à dents et puis trempez-la dans un peu de sel de bambou torréfié 1 fois. Brossez, mélangez avec de la salive, puis avalez ou non.



Sel de Bambou brûlé 9x gros : Mettre un ou quelques grains de 9x sel de bambou dans la bouche, faire fondre avec de la salive et avaler.



Sel de bambou = fleur de sel entrelacée de minéraux d'argile rouge des montagnes et de bambou.

SEL DE BAMBOU, PARTIE DE LA NOURRITURE SAINES

Le sel de bambou et ses effets sur votre santé : un résumé.

1. Le sel de bambou contribue à purifier les cellules sanguines.

Il purifie les organes et stimule le métabolisme cellulaire. Il a un effet alcalinisant sur votre corps, mais aussi sur l'eau et la nourriture. Il présente des avantages à long terme pour le système immunitaire. Le sel de bambou est un détoxifiant puissant : sa grande capacité de pénétration accélère la neutralisation des toxines et contribue à les éliminer du corps.

2. Le sel de bambou a une capacité de récupération étonnante.

Le sel de bambou est un antioxydant puissant qui guérit les cellules endommagées, inhibe la croissance des cellules cancéreuses et restaure les fonctions normales des organes.

3. Le sel de bambou a une puissance étonnante de rééquilibrage.

Le sel de bambou équilibre le rapport essentiel entre les oligo-éléments et le niveau de pH des liquides corporels (dès que le pH atteint des valeurs de 7,35 ~ 7,45 les germes ne survivent pas dans le sang humain).

4. Le sel de bambou est un aliment riche en énergie sans calories.

Le sel de bambou fait vibrer les atomes d'hydrogène du le fluide corporel à une fréquence de 1 milliard de cycles par seconde, ce qui régénère les cellules et favorise le métabolisme.

5. Le sel de bambou purifie, régule et nourrit notre corps sans effets secondaires.

Le sel de bambou peut être pris en même temps que d'autres compléments alimentaires. Il neutralise les toxines et multiplie par 10 le taux d'absorption des nutriments.

Nous avons besoin d'excellents médecins pour prévenir les maladies. Avoir de bons médecins pour guérir les maladies n'est, en soi, pas l'objectif premier.

Le National Cancer Institute des États-Unis a rapporté en 1985 et 1998 que les anticancéreux utilisés en chimiothérapie sont eux-mêmes cancérigènes et que les médicaments anticancéreux sont inefficaces. Conclusion : la prévention du cancer est beaucoup plus importante. Nous devons constamment œuvrer pour notre santé et prendre les choses en mains. Pas demain, maintenant.



Kim Il-hoon, inventeur du sel de bambou torréfié 9x dit :

“Mieux vaut prévenir que guérir. Laissez la nature faire son travail et laissez-lui du temps. Aidez la nature avec des compléments naturels.”.

Le sel de bambou vous aide.
À prévenir les maladies. À garder sa vitalité.

6 Fonctions importantes du sel de bambou:

- Le sel de bambou contribue à la digestion de nos aliments.
- Le sel de bambou empêche que des bactéries et virus indésirables puissent se multiplier et prévient de ce fait les maladies.
- Le sel de bambou concourt à toutes sortes de fonctions de l'organisme. Assure la vitalité.
- Le sel de bambou renferme une bonne source d'oligoéléments et de minéraux.
- Le sel de bambou aide à maintenir de manière saine une solution saline de 0,9 % dans les fluides organiques.
- Le sel de bambou aide à détoxifier.

*“Après avoir été méprisé pendant des années par les médecins et les médias, il est grand temps que le sel soit apprécié et reconnu comme un complément alimentaire.”
Dr Batmanghelidj, auteur iranien, dans son best seller « Votre corps réclame de l'eau », considère l'eau comme un remède et pour le traitement de la plupart des maux.*



UN BON CONSEIL POUR VOTRE SANTÉ : AIL ET SEL DE BAMBOU

L'ail et le sel de bambou forment un duo gagnant pour votre santé. Deux bonnes raisons pour lesquelles le sel de bambou torréfié 9 fois renforce l'action de l'ail. On sait que l'ail contribue puissamment à lutter contre le cancer. Le pouvoir de l'ail est considérablement renforcé par la présence du sel de bambou.

1. Le sel de bambou active des enzymes dans votre organisme, grâce auxquelles les cellules peuvent plus facilement évacuer les déchets.
2. Grâce aux minéraux et oligo-éléments actifs présents dans le sel de bambou, les substances curatives de l'ail sont optimisées et mises à profit dans les cellules de notre organisme.

Conseil : utilisez de l'ail fermenté ou ail noir pour une action encore plus efficace.



Freedomofhealth.eu: le site sur la santé

Inscrivez-vous à notre newsletter
et alors vous restez au courant