

***Dit document is uitsluitend bedoeld voor klanten van Balance your World. Het bevat aanvullende informatie over gerstgraspoeder als voedings supplement.
info@balanceyourworld.nl***

Onderzoek

Dr. Yoshihide Hagiwara werd geboren in 1925 in Oita, Japan. Na de Tweede Wereldoorlog woonde hij in Hiroshima, waar hij geconfronteerd werd met de verwoestende effecten van radioactieve straling. Onderzoek van ongeveer tweehonderd natuurlijke chlorofylbronnen op voedingsconcentratie en voedingswaarde bracht hem bij jonge groene gersteblederen. De jonge gerstscheuten bevatten de meest opmerkelijke actieve bestanddelen, mineralen en vitaminen, twee keer zoveel hoogwaardige proteïne (eiwit) als tarwekorrels, veel cellulose en weinig calorïen. Het sap van jonge gersteblederen smaakt aangenaam naar groene thee met verse erwten

Voedingstekorten

Onze voedingstekorten worden steeds ernstiger : appels bevatten nog maar 20 % vitamine C, venkel nog maar een vijfde bètacaroteen, broccoli nog maar een derde calcium en wortels nog maar amper 50 % aan magnesium als tien jaar geleden. De schuld daarvoor is gelegen in uitgeputte grond, lange transportafstanden en lange opslagtijden, maar ook in de manier waarop wij ons voedsel te gaar koken. Daarom hebben wij nu meer vitale stoffen nodig dan tien jaar geleden. Andere belangrijke oorzaken van voedingstekorten zijn stress, smog- en lawaaiervuiling.

Extract van jonge gersteblederen in poedervorm is een holistisch voedingsconcentraat van natuurlijke oorsprong. Het is zowel een effectief voedings- als geneesmiddel. In onze geïndustrialiseerde maatschappij lijdt naar schatting 30 - 80 % van de bevolking aan mycosen, schimmels of aan schimmels verwante bacteriën. Eén van de belangrijkste daarvan is aantasting door Candida albicans. Met hun stofwisselingsgiften beschadigen en verzwakken deze schimmels het organisme, in eerste instantie de ingewanden, maar verspreiden zich ook naar de inwendige organen en de hersenen. Het sap van jonge gersteblederen bevat geen glucose zoals tarwegras, en is dus veel beter geschikt voor Candida-patiënten. Glucose is immers de ideale voedingsbodem voor ingewandenschimmels.

Dr. Hagiwara stelt, dat jonge gersteblederen 'de rijkste voedingsbron ter wereld' zijn. Daarmee zijn de Green Zymes het ideale voedings supplement van natuurlijke oorsprong en niet te vergelijken met de werking van vitamine- en mineraaltabletten, omdat de voedingsstoffen in een natuurlijke samenstelling voorkomen en een synergetische werking hebben (het totaal is méér dan de som der delen). Als u uzelf dit voedsel, rijk aan zonlichtenergie gunt, voorziet u zich van een heel bijzonder levenselixir.

Jonge gersteblederen bieden alles in overvloed

Green Zymes leveren tweemaal zoveel calcium als melk, tweemaal zoveel calcium en kalium als tarweblederen, ongeveer dertig keer meer van alle B-vitaminen dan melk (ook de belangrijke B12), uitbundig veel provitamine A (bètacaroteen) en zevenmaal zoveel vitamine C als een vergelijkbare hoeveelheid sinasappels, vijf keer zoveel ijzer als spinazie, alsmede grote hoeveelheden van de belangrijke mineralen magnesium, kalium, koper en zink. Ook bevatten jonge gersteblederen isoflavonoïden die in het lichaam een soortgelijke werking hebben als bepaalde lichaamseigen oestrogenen.

Omdat Green Zymes calcium vasthouden en de afzetting daarvan in de botten bevorderen zijn ze erg belangrijk bij het voorkomen van osteoporose (botontkalking). Bovendien bevorderen de isoflavonoïden de regeneratie van de huid. Jonge gersteblederen bevatten een hoog percentage essentiële vetzuren. Deze versnellen de celopbouw, verbeteren de conditie van de huid en ondersteunen de functie van de lever. Ook versterken ze het zenuwstelsel. Green Zymes zijn een heel natuurlijk snel voedsel en hebben nog steeds een hoger gehalte aan de vijf essentiële voedingsstoffen (mineralen, vitaminen, proteïnen, chlorofyl en enzymen) dan welk ander natuurlijk voedingsmiddel ook.

Chlorofyl, basis van alle leven

De toverstaf van chlorofyl maakt levensenergie van zonne-energie. De fotosynthese van de plant, die onder meer uit koolzuurgas zuurstof laat ontstaan, is een chemisch wonder. We worden nederig, als we bedenken, dat alles in oorsprong een geschenk is van de zon. Chlorofyl is verwant aan het rode bloedpigment hemin met als enige verschil, dat chlorofyl magnesium en de heminmolecuul ijzer als atoomkern heeft. Hemin verbindt zich met globine, een proteïne en vormt daarbij hemoglobine. Chlorofyl is de enige substantie die opgeslagen zonne-energie via het voedsel aan de menselijke cellen kan doorgeven. Chlorofyl werkt bij mensen met bloedarmoede dan ook net zo snel als ijzer. Maar bedenk wel, dat bloedvorming niet alleen afhankelijk is van chlorofyl, ook de vitaminen C, B12, K, A, foliumzuur en pyridoxine, die eveneens in jonge gersteblederen voorkomen, zijn belangrijk voor de vorming van gezond bloed.

Mineralen, de kern van het leven

Het in jonge gersteblederen rijkelijk aanwezige zink is belangrijk voor ons immuunsysteem en voor de werking van ongeveer tweehonderd enzymen, en net als mangaan, voor de opslag van insuline, voor genezing van wonden en voor de coördinatie van zenuwen, hersenen en spierwerking. Zink en mangaan normaliseren de bloedsuikerspiegel. Hart en spieren profiteren van magnesium, dat in jonge gersteblederen volop aanwezig is. Magnesium versterkt het hart. Hartinfarctpatiënten hebben met magnesiumtherapie betere overlevingskansen. Rijkelijke hoeveelheden calcium in jonge gersteblederen zorgen voor ontspanning van de hartspier en houden botten stevig en stabiel. Veel ziekten zoals suikerziekte, reuma en kanker gedijen alleen op een zure bodem. Dr. Hagiwara zegt: het groene gerstextract is het beste voedingsmiddel om de zuur/base-balans weer te herstellen. Spinazie, een van de voedingsmiddelen met het hoogste basenoverschot, heeft op zijn tabel een waarde van 39.6 terwijl Green Zymes een waarde heeft van 66.4. Ook andere enzymen, die verantwoordelijk zijn voor de stofwisseling en de spijsvertering werken alleen binnen bepaalde zuurwaarden.

Aminozuren in jonge gersteblederen: goed voor hersenen en humeur

Vooraf vanwege het aanwezige aminozuur glutamine zijn Green Zymes onontbeerlijk voor scholieren, studenten, en mensen, die verstandelijk maximaal moeten presteren. Jonge gersteblederen bevatten ook het zeldzame enzym SOD (superoxide dismutase), dat samen met de uitgebalanceerde samenstelling aminozuren een super brandstof voor de hersenen vormt.

Jonge gersteblederen, een schatkamer vol enzymen

Enzymen zijn gevoelig voor hitte. Veel enzymen 'sterven' reeds bij temperaturen boven de 42 graden. Gekookt, gebraden of gebakken voedsel bevat geen enzymen meer. Het voedselaanbod in supermarkten is veelal verhit geweest en voor wat enzymen betreft dus waardeloos. Omdat de alvleesklier daardoor voor de vertering meer enzymen moet aanmaken, put ze zich voortijdig uit. Daardoor ontstaan er problemen met de alvleesklier, dus voortijdige veroudering en een verzwakking van het immuunsysteem.

Jonge bladeren van de gerstplant is 'voedsel met power', een whole-food en uiteraard vrij van pesticiden.

Jade GREENZYMES

Gebruiksadvies : 1 à 3 x daags 3 gram (1 flinke theelepel) Green Zymes,
1/2 uur vóór de maaltijd in een glas water of sap (ca. 200 cl.).
Ingredienten: gerstgras-sapextract, maltodextrine, guar gom, kombu poeder, gerstezaad extract.
Prijs: euro 28,50 per pot