

Hrana vie, secretul sănătății veșnice

Pe 23 aprilie, s-a stins din viață Franz Konz, președintele Alianței pentru Sănătate din Germania (BFGeV), cea mai mare asociație raw vegan din lume, cu circa 10.000 de membri. Potrivit site-ului hrana-vie.com, Konz a fost cel care a scris despre experiența sa în vindecarea cancerului cu un regim 100% natural de viață (desigur că întotdeauna există un punct terminus personal, în cazul în care organele sunt deja mult prea deteriorate de boală sau de tratamentele medicale).

Teoriea lui Franz Konz, rezumată de Mihaela Walter, este absolut revoluționară: NU EXISTĂ de fapt niciuna din cele peste 40.000 de boli „descoperite” de medicina alopatică, ci există numai UN MOD GREȘIT DE VIAȚĂ. Metoda sa, numită „Urmedizin”, este foarte simplă: după o perioadă de detoxifiere cu post negru, argilă și hidroterapia colonului, se trece la un regim de viață cu hrana vie (75% fructe, 20% frunze verzi, neapărat cât mai multe plante din floră spontană, legume și rădăcinoase, 5% semințe și nuci) și cu multă mișcare fizică (cel puțin o oră, zilnic!). Nu se neglijează nici nevoile sufletului și ale minții, se înlocuiesc preocupările frivole (TV, presă de scandal, petreceri până în zorii zilei etc.) cu incursiunile regulate în lumea naturii și a culturii universale: se ascultă muzică de calitate și se cântă (sic!). Dar ce este hrana vie? Este formată din alimente crude și neprelucrate, care conțin enzime, acele proteine active ce pun în mișcare toate procesele biochimice care au loc într-un organism – fie el om, animal sau bacterie. Noi, oamenii, avem două categorii de enzime: cele metabolice, ale fiecărei celule, care se pierd ireversibil p r i n înainta-



rea în vârstă și care au nevoie de calciu și magneziu pentru a-și face treaba, și cele digestive, secretate de pancreas și responsabile de descompunerea alimentelor, absorbția

nutrienților și eliminarea reziduurilor. Acestea din urmă pot fi înlocuite de enzimele din legume și fructe proaspete, din laptele nefiert/nepasteurizat, din ouă crude, miere, cereale și semințe germinate. Fiecare conține o parte din enzimele necesare digestiei, pe când o mâncare gătită forțează corpul să consume propriile enzime. Intoleranța la lapte, la gluten sau orice altă alergie arată faptul că organismul nu mai produce enzimele necesare pentru a descompune și digera acel aliment, care stagnează în intestine și devine toxic. Atunci când peste 50% din mâncarea zilnică NU ESTE CRUDĂ (ci gătită), crește și cantitatea de leucocite

din organism, sistemul imunitar comportându-se ca și cum organismul ar fi invadat de un corp străin.

Așadar este esențial pentru om să-și păstreze echilibrul enzimatic pentru a nu se îmbolnăvi.

Alte elemente ce distrug acest echilibru sunt guma de mestecat, combinarea incorectă a alimentelor (proteine cu carbohidrați, de pildă), chimicalele din alimente (conservanți, pesticide) și mestecarea insuficientă a hranei (neășteptând să devină pastă).

