

Přírodní kartáčky a pomůcky pro domácnost (+ odkazy níže)

	<p>Zubní kartáček</p> <p>pro děti pro dospělé</p>	<p>109,- Kč 139,- Kč</p>
	<p>Štětka na úzké nádoby</p> <p>Ujal se jako nejpraktičtější typ na všechno nádobí 2 kusy</p>	<p>150,- Kč 250,- Kč á 125,- Kč</p>
	<p>Kartáček na zeleninu, masáže aj. – kokos</p> <p>1 ks 2 ks</p>	<p>89,- Kč 150,- Kč á 75,- Kč</p>
	<p>Kartáček na zeleninu – klasik</p> <p>1 ks 2 ks</p>	<p>89,- Kč 150,- Kč á 75,- Kč</p>

Vodní filtr OASA je stále úspěšný.

Cena 990,- Kč



Vodní filtr Oása z varného skla slouží k odstraňování širokého spektra cizorodých látek z pitné vody. Je určen k úpravě toho podílu pitné vody, ze kterého připravujete nápoje nebo pokrmy. Tento filtr je "šitý na míru" kvality českých a slovenských pitných vod. Mimořádně velký objem sorpčních hmot filtru je jedním z důvodů jeho mimořádně vysoké účinnosti. Nejvyšší pitnou vodu přitom získáte mnohem levněji než denními nákupy balené vody.

Z vody odstraňuje: ropné látky, tenzidy (saponáty), stopy chemických látek používaných v zemědělství (herbicidy, insekticidy, fungicidy), organických sloučenin chloru (bifenyly (PCB), chloroform a ostatní THM, chlorbenzen, chloreten...), aromatické uhlovodíky (fenoly a jejich deriváty, benzen, benzo(a)pyren, fluoranten, toluen, xylen, kresol...), zbytky přírodních organických látek s toxickými, karcinogenními apod. účinky.

Něco o teflonu a o chemii:

http://ekonomika.idnes.cz/american-zaluzi-vyrobce-teflonu-dqg/ekonomika.asp?c=A050720_125931_ekonomika_plz

Také kupujete balené potraviny? Nebo obaly, které mnohdy převyšují hmotnost výrobku?

https://www.plastjepast.cz/novinky/protest-proti-plastum-lide-vybalili-nakup-a-nechali-obaly-v-supermarketu/?utm_source=en&utm_medium=mail&utm_campaign=18PLA10&utm_content=week5

Toto jsou další následky: <http://www.midwayfilm.com>

NĚKOLIK VIDEÍ PRO INSPIRACI:

NAŠE NOVÉ VÝROBKY:

Sana pekárna a mlýnek: www.youtube.com/watch?v=Z_NFPG-Urxc

Mini vakuovač: <https://youtu.be/i-4ofvbqF2s>

VIDEORECEPTY:

Sana jako jogurtovač: www.youtube.com/watch?v=KuLx8tp1Ywc

Pečený čaj, dezerty: www.youtube.com/watch?v=ShywUC0cky0

Šťávy bez vysokých otáček: www.youtube.com/watch?v=evaSU4_Bmyg

Lis na olej: www.youtube.com/watch?v=KP7P8MV3moI

DISTRIBUCE:

Teleportem do galaxie: www.youtube.com/watch?v=ih1_AtcaUB8

VÝSLEDKY

- ve sportu: https://youtu.be/_2nLP0URcUc

- na MS: <http://youtu.be/DEYPkTb4x8w>

- ve zdraví: https://youtu.be/kIt_SnxpjmA

- v Prima Sauně: <https://youtu.be/CBijpHhbstQ>

VĚDA NAŠÍM VELKÝM POMOCNÍKEM:

Nassim Hramein- teor. fyzik <https://youtu.be/nUvbhte5L5k>

Elektrosmog: www.akademiesobestacnosti.cz/videoplay/jak-omezit-elektrosmog-ota-reiss



Vývoj víceúčelové pekárničky generaci trval téměř 20 let !

Dle našeho zjištění má dnešní chléb několik desítek technologických chyb. Jedná se o prohřešky vážně zhoršující naše zdraví. To nás vedlo k sestavení nových receptů vycházejících z tradic různých dlouhověkých národů a nejnovějších poznatků západního výzkumu.

A jaké máme zásady?

- používáme výhradně přírodní kvašení (kvásek), čerstvou mouku z kompletního BIO-zrna namísto bělené zahleňující mouky pěstované chemicky
- využíváme šetrně zpracovaná celá zrna nebo hrubší tmavou bio-mouku získanou v kamenných mlýncích namísto používání jemné „lepivé“ a tím i zahleňující mouky
- chléb a pečivo šetrně paříme nebo dlouhodobě pečeme v páře při nižší teplotě namísto jeho přepalování
- šetrně kořeníme a solíme a zohledňujeme techniky přípravy pro děti vzhledem k jejich vyššímu obsahu vody v tkáních namísto podpory žárem vysušeného pečiva způsobující suché ekzémy či deformace orgánů
- nepřidáváme jakékoliv umělé látky pro konzervaci, chuť, barvení či GM-suroviny podporující nejen zhoubné a cévní choroby
- v neposlední řadě získáváme vysokou variabilitu chutí, živin i energií, kterou vytváříme vlastní nápavitostí a obměnou surovin namísto „šablonovitou“ výrobou



Překvapivě dopadly i experimenty s chleby pro přecitlivělé na lepek !

Využili jsme nového výrobku „Deproteinovaný“ pšeničný škrob a v něm vyšlechtili tradiční kváskovou kulturu. Jedná se o stoprocentně přírodní kulturu bez jakýchkoliv startérů nebo kypřidel.

Jak je patrné na obrázku, kvásková kultura je natolik silná, že kynutí nezpomalila ani 50%ní příměs vařené rýže se semínky. Přidané vařené obiloviny (výhradně v celých zrnech) „ředí“ nežádoucí účinky extrémně jemné mouky jako je hlenotvornost, lepivost nebo oxidace a lze je také obměňovat i kombinovat.

Přidávat lze již uvařenou pohanku, quinou, amarant a hlavně nejvyváženější rýži. Také lze doplnit máčenými oříšky či semínky. Málo známá je varianta užívání sušených léčivých bylin, které se nadrobno namelou a nechají v těstě zkvasit. Dobrá varianta pro ty, komu tekuté čaje prostě nesedí! Také doufáme, že se podobné technologie rozšíří i mezi lidi, kteří se jinak podle zásad makrobiotického stravování neřídí.



Obr. 2

První vyšlechtění kváskové kultury trvalo v nové multifunkční pekárničce asi 4 dny. Dále se každý další stupeň vytvoří asi za 2-3 hodiny v pětinásobném množství! Zrání deprotejnované (vlevo) a celozrnné pšenice (vpravo) probíhalo téměř shodně.