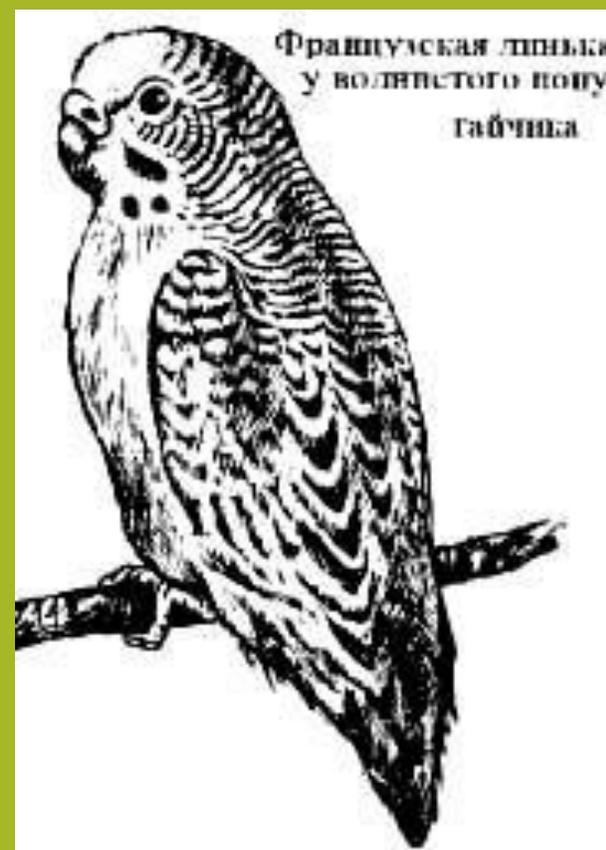


Французская линька



Как прорастить пшеницу ?



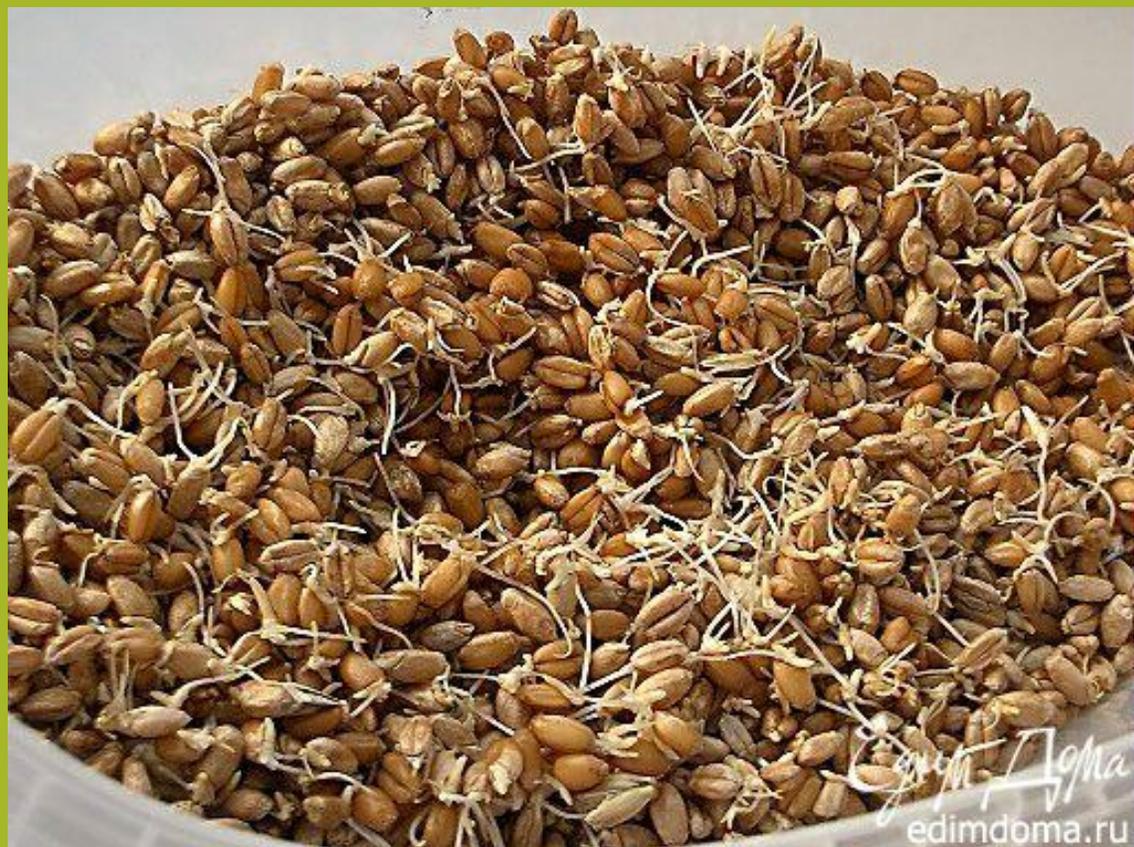


Как прорастить пшеницу



Нельзя допускать прорастания пшеницы





Морская капуста



Морская капуста



Генномодифицированные продукты или
пшеница с нулевой всхожестью
(протравленна пшеница)



Передача ЗДОРОВЬЕ



ЕВАНГЕЛИЕ МИРА ИИСУСА ХРИСТА ОТ УЧЕНИКА ИОАННА

...И тогда некоторые, потрясенные и удивленные, спросили: "Учитель, как же без огня должны мы жить и печь наш насущный хлеб?" - Пусть Ангелы Божий приготовят вам его. Смочите сначала пшеницу вашу, чтобы Ангел Воды вошел в нее, а потом выставьте на воздух, чтобы Ангел Воздуха мог обнять ее. И поставьте все с утра до вечера под лучи солнца, чтобы Ангел Солнца смог спуститься туда. И благословение этих трех Ангелов вызовет скоро появление ростка жизни, который разовьется из вашего зерна. Тогда раздавите зерно ваше, выставьте вновь эти галеты под лучи солнца на заре - и когда солнце дойдет до высшей точки на кебе, переверните их на другую сторону, чтобы ее также поцеловал Ангел Солнца - и оставьте эти галеты до захода солнца. Ибо Ангел Воды, Воздуха и Солнца вскормили и помогли зерну созреть в поле, и они должны также присутствовать при изготовлении вашего хлеба. И то же солнце, которое благодаря огню жизни вызвало рост и созревание зерна, должно испечь ваши хлеба тем же огнем. Ибо огонь солнца даст жизнь зерну, хлебу и вашему телу...

Печенье и хлеб из проросщенной пшеницы



Секрет здоровья Пророщенная пшеница с орехами

Стакан пророщенной пшеницы, 2 ореха на порцию, 1 ст. ложка мёда, зелень петрушки и укроп.

Пшеницу промыть и замочить на сутки. Когда появится беленькая точка зародыша, перемолоть зёрна через мясорубку, ввести в полученный фарш мёд и густо обсыпать орехами. Если съедать на завтрак по 2-3 столовые ложки этой пшеницы каждый день, то резко повышается иммунитет организма, проходят простудные заболевания.

Готовая к употреблению проросщенная пшеница



Блюда из проросшей пшеницы



Бездрожжевой зерновой хлеб с отрубями



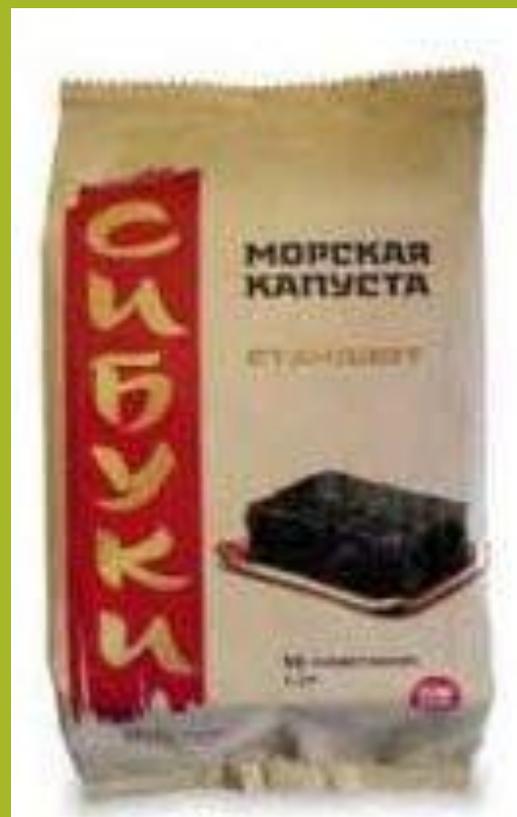
Хлеб с отрубями



Сок из проростков



Корейская морская капуста





**Спасибо
за
внимание!**