

Zout en water, geschenken van Moeder Natuur

Gepubliceerd: donderdag, 17 maart 2011 00:56

Samen met licht behoren zout en water tot de essentiële elementen van het leven: zonder water en zout is feitelijk geen leven mogelijk. In vroeger tijden, toen de mensen nog dicht bij de natuur stonden, wisten ze intuïtief hoe belangrijk zout voor een gezond lichaam is.

Tegenwoordig kopen wij een potje geraffineerd zout in de supermarkt, om ons eten beter te laten smaken. Maar zout is zoveel meer!

Zout is een geweldig geschenk van Moeder Natuur. Twee eigenschappen maken zout waardevol voor ons: zout beschermt en het reinigt. Bij beschermen kun je denken aan het bewaren van voedsel in zout - in vroeger tijden een van de weinige mogelijkheden om levensmiddelen langer houdbaar te maken. Maar ook nu worden in de voedingsindustrie grote hoeveelheden zout aan producten toegevoegd, het “verbetert” de smaak (zout is relatief goedkoop en versterkt de smaak van de andere ingrediënten) en houdt producten lang, zelfs jaren goed. Zout is ook reinigend: zo helpen de mineralen uit zout de organen, om de zuur-base verhouding in ons lichaam optimaal te houden door de zuren uit te scheiden - zoals wellicht bekend, is verzuring een van de belangrijkste ziekmakende factoren in deze tijd.

Ongeraffineerd zout

Deze geweldige eigenschappen van zout gelden voor “echt” zout: ongeraffineerd, niet vervuild en liefdevol handmatig verwerkt. Goed, natuurlijk zout is rijk aan vele mineralen: gemiddeld zo’n 50 verschillende mineralen en sporenelementen, maximaal kunnen het er zelfs 84 zijn. Wat je doorgaans in de supermarkt koopt, is geraffineerd zout, dat voor 97,5% uit Natrium-Chloride bestaat en 2,5% chemicaliën. De overige mineralen zijn er chemisch uit verwijderd. Aan dit geraffineerde “keukenzout” wordt nog van alles toegevoegd, o.a. Aluminium Hydroxide om het zout strooibaar te maken. Deze stof – die overigens ook in vaccins zit - wordt ervan verdacht zich in de hersenen op te stapelen en ziekten als Alzheimer en dementie te bevorderen.

Zout beschermt en het reinigt

Zout is goed voor ons. Zout heeft de laatste tientallen jaren, onterecht, een slechte naam gekregen. Bij hoge bloeddruk wordt geadviseerd geen zout te gebruiken; dat is jammer want dit werkt juist averechts! De mineralen in het zout zorgen - door middel van het osmose-principe - voor de juiste verhouding vocht/mineralen in de cellen. Samen met het drinken van voldoende water blijft de bloeddruk daardoor mooi op peil. Ook osteoporose

Zout en water, geschenken van Moeder Natuur

Gepubliceerd: donderdag, 17 maart 2011 00:56

en cellulitis zijn terug te voeren op (o.a.) overmatig gebruik van NatriumChloride (dat zonder de tegenhanger van de overige mineralen giftig is); gebruik van ongeraffineerd zout kan deze processen stoppen.

Download [hier](#) het gehele artikel 'Zout en water, geschenken van Moeder Natuur'.

Attentie via: Spiegelbeeld.nl

Himalayazout is via de Niburu webshop [hier](#) te bestellen.