

Nasz organizm jest zdumiewającym mechanizmem, w którym panuje naturalny porządek. Stan ten nazywamy zdrowiem. Czasem ten porządek bywa jednak zakłócany przez choroby. Sposobem na utrzymanie dobrego stanu zdrowia jest dostarczenie zaburzonemu organizmowi środków, dzięki którym będzie on mógł powrócić do pożądanego równowagi.

materii, żeby organizm miał do dyspozycji więcej elementów porządkujących.

W Niemczech wiele osób z cukrzycą obydwu typów przekonało się, że wspieranie procesu trawienia bakteriami kwasu mlekowego znacznie poprawia jakość życia, niejednokrotnie aż do całkowitego odstawienia leków włącznie. Właśnie takie właściwości mają preparaty wytwarzane na bazie Efektywnych Mikroorganizmów. Celowe stosowanie EM do leczenia pacjentów z cu-

Efektywne Mikroorganizmy a cukrzyca

Standard życia ma istotny wpływ na zdrowie człowieka: wzrostowi zamożności towarzyszy rosnąca ilość zachorowań na cukrzycę zarówno typu 1, jak i typu 2. Ta zależność jest efektem niewłaściwego, „cywilizowanego” trybu życia ze złą jakością żywienia, brakiem ruchu, codziennością nacechowaną pośpiechem i stresem. Czynnikiem stresu i żywności, wytwarzanej sposobem przemysłowym, przypisywana jest odpowiedzialność za powstawanie większości chorób cywilizacyjnych. Cukrzyca zaś jest jedną z największych plag naszej cywilizacji.

Doświadczenia z Efektywnymi Mikroorganizmami w przypadku cukrzycy

Jednym ze sposobów powracania do zdrowia - także w przypadku cukrzycy - jest także wspieranie przemiany

krzywą zainicjowała profesor weterynarii, po zaobserwowaniu znacznego polepszenia stanu zdrowia zwierząt, u których wystąpiły zachorowania związane ze złą przemianą materii. Jej, wówczas prawie 80-letnia, chora na cukrzycę matka, była pierwszą pacjentką w Niemczech, która dzięki celowemu zastosowaniu EM mogła całkowicie odstawić lekarstwa. Z czasem coraz więcej lekarzy, uznających naturalne sposoby leczenia, zaczęło zalecać swoim pacjentom stosowanie EM bądź suplementów diety, wyprodukowanych na bazie EM. Wypijanie 1-3 łyżeczek EM w ciągu dnia na szklankę wody lub soku owocowego jest zalecane jako podstawowe leczenie. Zawarte w EM bakterie kwasu mlekowego stabilizują proces trawienia.

Cukrzyca wprowadza chaos w jelitach

„Śmierć czai się w jelitach”, jak mówi przysłowie ludowe. Ale można także odwrócić to zdanie i stwierdzić, że bez dobrego trawienia nie da się zachować zdrowia. W układzie trawiennym człowieka żyje 10 razy więcej mikroorganizmów, niż mamy komórek ciała. Mikroorganizmy w jelitach są czynnikiem decydującym o tym, czy trawienie przebiega właściwie. Współczesna nauka przypisuje bardzo dużą rolę mikroorganizmom w układzie trawiennym. Zjawisko to zostało opisane w wielu najnowszych pracach naukowych. Zauważono, że pożądana mikroflora jelitowa z różnymi szczepami bakterii kwasu mlekowego pomaga człowiekowi żyć bez problemów zdrowotnych. Jeśli natomiast w jelitach znajdują się przede wszystkim mikroorganizmy niepożądane, wówczas człowiek czuje się chory.

W układzie trawiennym osoby cierpiącej na cukrzycę panuje permanentny chaos, „nieporządek”. Stolce są wyjątkowo cuchnące i nieregularne. Z powodu chaosu w procesach przemiany materii, wywołanego przez nieuregulowaną przemianę cukrów, powstają produkty przemiany materii utrudniające trawienie. Wydajność przyjmowania energii i wchłaniania substancji pokarmowych w jelitach jest zmniejszona. Jeśli organizm otrzymuje zbyt mało energii, to nie może sobie poradzić z „nieporządkiem”, spowodowanym cukrzycą. Cierpienie się utrwała i narasta. Życie



Ernst Hammer z żoną Gisela

staje się coraz trudniejsze. Człowiek jest coraz słabszy, a postanowienia aby jeść wyłącznie to, co nie pogarsza stanu zdrowia, można zrealizować tylko dzięki olbrzymiemu wysiłkowi woli. Tworzy się zamknięte koło. „Chaos” na początku przemiany materii w układzie trawiennym, wywołany przez nie zrównoważoną przemianę cukrów, pogarsza jakość całego życia.

Co to jest „dobra energia”?

Ludzie i zwierzęta są istotami potrzebującymi dużo energii, by utrzymać dobry stan zdrowia i vitalność. Energia ta pochodzi od słońca. Słońce pomaga też roślinom w tym, by zachodził w nich proces fotosyntezy i by w ten sposób z prostych elementów nawozu mogły one tworzyć piękne struktury - korzenie, łodygi, liście, kwiaty i owoce. Ludzie dorośli i zwierzęta nie potrzebują zbyt wielu substancji

pokarmowych – potrzeba im dużo energii. Prysłowie ludowe mówi o człowieku radosnym i wyprostowanym jako o naładowanym energią. Dużo dobrej energii skutkuje dobrą formą. Potrzebujemy jej do myślenia, poruszania się, do tego, by biło nasze serce, by płuca spełniały swoje funk-

Czym są Efektywne Mikroorganizmy

Mikroorganizmy - cegiełki życia obecne we wszystkich warstwach gleby, są niezbędne dla funkcjonowania innych form życia, włącznie z gatunkiem ludzkim. Mikroorganizmy te nie tylko występują w naszym otoczeniu, ale sprawiają, że możemy żyć i istnieć. Profesor Teruo Higa z Uniwersytetu Rynku na Okinawie w Japonii wyodrębnił mieszaninę mikroorganizmów, które znajdują wiele

cje i do przeżywania wszystkiego, co sprawia nam radość.

Lekarz dokonuje pomiaru przepływu prądu, przepływu energii w sercu bądź w mózgu i zgodnie z tym stwierdza, czy jeszcze żyjemy. Różnica pomiędzy śmiercią (= chaosem, nieporządkiem) a życiem (= porządkiem) polega więc na tym, że życie oznacza nadwyżkę energii.

Energia, która pochodzi od słońca, decyduje o naszym samopoczuciu. Kiedy jest widno i słonecznie, czujemy się bardzo dobrze (= porządek), gdy słońca jest mało, czujemy się źle lub wręcz mamy nastroje depresyjne (= chaos, nieporządek).

Współczesna fizyka kwantowa opisuje tę szczególną siłę światła jako kwanty światła. Ich obecności i siły nie można zmierzyć metodą spalania, za pomocą której dziś najczęściej mierzy się zawartość energii w żywności. Rosyjscy i niemieccy fizycy (zespoły badawcze związane z Aleksandrem Gurwiczem i Fritzem-Albertem Poppem) przed wieloma laty opracowali metody oznaczania zawartości tej szczególnej energii w żywności. Po raz pierwszy oficjalnie uznano te metody do-

praktycznych zastosowań w naszym codziennym życiu. Nazwał je Efektywnymi Mikroorganizmami – w skrócie EM.

Technologia EM stworzyła szeroką gamę produktów, znajdujących zastosowanie m.in. w rolnictwie, hodowli, ochronie środowiska. Efektywne Mikroorganizmy posiadają też zdolności wytwarzania produktów żywnościowych, takich jak bakterie kwasu mlekowego i drożdże oraz pożytecznych substancji, bez których nie mielibyśmy np. jogurtu, sera żółtego, chleba, piwa, wina,

piero wtedy, gdy Popp był w stanie wykazać w drodze eksperymentu, że żywność, która rosła w słońcu, miała więcej kwantów światła niż ta, która w fazie wzrostu miała go niewiele. Dzięki tej metodzie w teście „na ślepo” potrafił wykazać, czy jajko pochodzi od kury mającej wybieg na świeżym powietrzu, czy od kury z chowu klatkowego. Według jego metody można dokonać pomiaru zawartości światła we wszystkich artykułach spożywczych. Ciekawe jest to, że żywność o dużej zawartości światła podczas testów smakowych wypada jako wyjątkowo smaczna, a podczas testów przechowalniczych jako nadzwyczaj trwała. Duże koncerty spożywcze wykorzystują tę metodę do szybkiego i precyzyjnego określania, czy dana żywność odpowiada ich wymaganiom co do jakości, czy też nie. Z naszego doświadczenia wiemy, że świeża żywność prosto z ogrodu syci na dłużej, a naukowcy kwalifikują ją jako zdrowszą.

Podobne wzbogacenie w energię naukowcy obserwują w kiszonych warzywach. Dzięki bakteriom kwasu mlekowego z białej

kapusty powstaje kapusta kiszona, która wielu pokoleniom pozwoliła przetrwać zimę w dobrej kondycji. Z szybko psującego się mięsa pod wpływem bakterii kwasu mlekowego robi się suszona kielbasa, z mleka jogurt i ser, ze zboża zakwas. Artykuły spożywcze przetwarzane w wyniku działania bakterii kwasu mlekowego mają duże znaczenie w lecznictwie ludowym. Rosyjski kwas, napój sporządzany z zakwasu chlebowego, również istotnie wpływa na zdrowie ludzi, którzy go regularnie piją. Artykuły spożywcze, przetworzone z udziałem bakterii kwasu mlekowego mają bardzo dużą koncentrację kwantów światła. To wyjaśnia ich wartość dla zdrowia ludzi, którzy regularnie je spożywają.

Poprzez regularne dostarczanie dobrych, żywych bakterii kwasu mlekowego pacjent ma wpływ na strukturę mikroorganizmów w swoim układzie trawiennym. W jelicie grubym z ciężkostrawnych składników żywności bakterie kwasu mlekowego tworzą zadziwiająco ilość witamin i enzymów. Dzięki temu ludzie i zwierzęta mają w jelicie grubym własne źródło substancji wspiera-

Technologia EM to również preparaty i paramedykamenty testowane przez lekarzy na całym świecie. Powstała medycyna EM; wyniki i możliwości leczniczego zastosowania w połączeniu z terapiami tradycyjnymi lub alternatywnymi czy komplementacyjnymi prezentowane są podczas konferencji medycznych z udziałem specjalistów z całego świata. Produktem o epokowym znaczeniu jest

EM-X, które oprócz mikroorganizmów zawiera antyoksydanty i substancje aktywne biochemicznie, m.in. enzymy, aminokwasy i związki pocho-

dzenia roślinnego, mające na celu wyzwolenie samouzdraviających sił organizmu.

EM-X oczyszcza organizm z wolnych rodników i toksyn, spowalnia proces starzenia, wzmacnia funkcjonowanie układu immunologicznego, eliminuje procesy gnilne podczas rozkładu pokarmów w układzie trawiennym oraz zwiększa wytrzymałość fizyczną.

EM-X stworzone są w ponad 130 krajach na świecie. Produkty przeznaczone dla ludzi posiadają stosowne certyfikaty i zezwolenia.

jących zdrowie.

Konsekwencje dla życia cukrzyka

Medycyna konwencjonalna nie jest w stanie wyleczyć cukrzyki typu 1. Przez podawanie insuliny próbuje się jedynie utrzymać niezbędne funkcje życiowe. Pracuje się nad radzeniem sobie z objawami i ułatwianiem życia choremu - jest to niewątpliwie ważne osiągnięcie współczesnej nauki. Także chorzy cierpiący na cukrzycę typu 2 otrzymują istotną pomoc dzięki współczesnej medycynie, co ułatwia im życie.

Niestety, ten kierunek medycyny wciąż nie traktuje człowieka jako całości i w widoczny sposób zaniedbuje wpływ cukrzyki obydwu typów na trawienie. Żeby dostarczyć możliwie dużej ilości energii organizmowi, w którym występują zaburzenia funkcji w przemianie cukrów, cukrzyk powinien mieć w codziennej diecie produkty zawierające żywe bakterie kwasu mlekowego. Jednak powszechnie dostępne artykuły spożywcze zazwyczaj ich nie zawierają. Kapusta kiszona i jogurt najczęściej są pasteryzowane, ponieważ dzięki temu zabiegowi są one trwalsze i stabilne smakowo, przez co mogą być transportowane na duże odległości. Jogurt ze świeżego mleka od krowy, samodzielnie zrobiony zakwas i kapusta kiszona posiadają wystarczającą ilość żywych mikroorganizmów. Jednak w naszych warunkach niewiele rodzin ma możliwość ich nabycia bądź przygotowania. Dlatego też Efektywne Mikroorganizmy mają szansę zapełnić tę lukę. Dzięki nim życie cukrzyków mogłoby okazać się prostsze. Stosowanie preparatów EM może także doprowadzić do ograniczenia ilości przyjmowanych leków.

*Mgr inż. roln.: Ernst Hammes
Tłumaczenie z j. niem.: Beata Kamińska
Opracowanie: Danuta Roszkowska
Autoryzacja: Paweł Zajęczkowski*