

Naturalmente



Via Cumano 4 - 34139 Trieste - Tel. 347.98.42.995

Sito internet: <http://digilander.libero.it/naturalmenteit/>

mail: naturalmente.it@libero.it

OGM ? NO GRAZIE!

Sono passati più di 10 anni dalla nascita ufficiale dei primi OGM (organismi geneticamente manipolati o transgenici) e nonostante ciò è ancora un argomento di cui si conosce ancora poco. Attualmente le piante transgeniche più coltivate nel mondo sono soia, mais, colza, cotone e vengono prodotte a livello mondiale soprattutto in Usa, Brasile, Argentina, India, Canada, mentre in Europa le troviamo in Spagna, Germania, Polonia, Portogallo e Repubblica Ceca. Si stima che in Europa il 90% degli OGM siano utilizzati nei mangimi degli animali (che poi finiscono nel nostro piatto) e nella produzione di olio e amidi. Le varietà moderne possono essere coltivate ovunque purché vengano supportate dall'ausilio di erbicidi, insetticidi e fertilizzanti acquistati esclusivamente dalla stessa multinazionale che fornisce il seme. Con l'OGM i diritti dell'agricoltore vengono schiacciati per far prevalere quelli dell'industria, in quanto il seme è coperto da un brevetto come qualsiasi manufatto industriale e oltretutto si può seminare una volta sola. Ad oggi ci sono tre multinazionali che controllano il 50% del totale dei semi commerciati: la Monsanto, la Syngenta e la Dupont.

Uno dei problemi più gravi è la coesistenza fra coltivazione OGM e altri tipi di coltivazione, soprattutto perché la coltura OGM contagia le colture adiacenti fino a farle scomparire: la coesistenza è una favola che ci raccontano per tenerci buoni. Le multinazionali hanno svolto presso le istituzioni europee una tenace, costante ed incalzante azione di promozione dei propri interessi, che ha portato dapprima all'approvazione della cosiddetta "coesistenza" e poi alla recente disposizione del 0,9% all'interno della nuova legge europea sul biologico.

Con il diffondersi della pianta modificata e con la contaminazione attraverso l'impollinazione, nell'arco di alcuni decenni le piante non modificate potrebbero non esistere più e le esistenti, finora a disposizione di tutti, diverrebbero di esclusiva proprietà di poche multinazionali. Fino a poco tempo fa gli agricoltori tenevano da parte le loro sementi per riseminarle nei loro campi, oppure scambiarli ed incrociarli per una migliore qualità della pianta; ora sono in pochi quelli che lo fanno, perché si preferisce acquistare direttamente le piantine o le bustine con i semi. Per questo motivo possiamo dire che le colture tradizionali stanno scomparendo dai campi.

Già dal 2003 il parlamento europeo ha approvato un regolamento con il quale si ammette l'uso di ingredienti OGM per la produzione di alimenti per l'uomo e per gli animali, con l'obbligo di dichiarare in etichetta questa caratteristica e permettendo di non indicare nulla nel caso in cui la presenza OGM nell'ingrediente sia inferiore allo 0,9%!

Ma soprattutto già da molto tempo i nostri governanti hanno permesso la loro presenza sulle nostre tavole, in quanto soia e mais geneticamente modificati vengono quotidianamente usati per l'alimentazione animale, senza che ciò debba essere dichiarato. Così la carne che mangiamo e i latticini che consumiamo possono facilmente provenire da animali che sono stati nutriti anche con mangimi OGM, anche in percentuali molto alte. Ovviamente in sordina perché non c'è alcun obbligo di indicarlo in etichetta !!



La manipolazione genetica può portare non solo a danni fisici, ma ancor più a danni nelle parti "sottili" dell'uomo. Quali influssi si avranno nel lungo termine sul sistema immunitario? E nella capacità di pensiero libero, nel campo dei sentimenti e delle emozioni, nel campo degli impulsi liberi della volontà? Chi può quantificare questi aspetti? Manipolare la base della vita è un'impresa della massima pericolosità e del maggior rischio per l'uomo e per la vita sul pianeta.

L'incognita degli OGM è un problema di libertà e di mancanza di vera democrazia: ma in definitiva è (come sempre) una questione di denaro e di potere.

Paolo

Per approfondire sul tema OGM:

<http://www.sblocchiamoli.org/>

<http://www.lifegate.it>

<http://www.liberidaogm.org>

<http://www.gmofree-euregions.net:8080/servlet/ae5Ogm>

<http://www.rfb.it/comuni.libero.ogm/default.htm>

<http://www.ciboognograzie.it/marchio.shtml>

<http://www.semirurali.net/>

<http://www.agribionotizie.it>

www.ilcambiamento.it

Se desideri essere informato sulle nostre attività oppure se vuoi che ti inviamo il prossimo numero del nostro giornalino, mandaci una e-mail a: naturalmente.it@libero.it

Leggi altri nostri articoli sul nostro sito: <http://digilander.libero.it/naturalmenteit/>

I nostri articoli non intendono sostituirsi al vostro medico: prima di assumere qualunque integrazione chiedere al vostro medico curant

SEMINARIO UFFICIALE DI METAMEDICINA A TRIESTE

“La Scuola della Felicità” di Claudia Rainville autrice del libro “Ogni sintomo è un messaggio”
presenta il Seminario “Liberazione della Memoria Emozionale” (LME)

Animatore Mauro Ferraris (consulente in Metamedicina)

Da venerdì 28 a domenica 30 Settembre 2012

Orario: venerdì pomeriggio, sabato 9-18, domenica 9-17

In questo mondo, dov'è necessario essere così forti, abbiamo imparato sin da piccoli a nascondere e soffocare le nostre emozioni.

Tuttavia le emozioni vissute sin dallo stato fetale sono iscritte nella nostra memoria emozionale e condizionano la nostra vita, i nostri sentimenti e le nostre azioni costringendoci a ripetere gli stessi schemi.

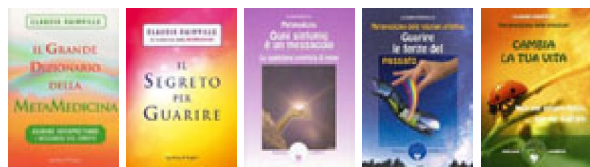
Come trasformare questi schemi ripetitivi?
Come ritrovare ed aiutare il bambino ferito in noi?
Come raggiungere il benessere e l'armonia?

Tre giorni di lavoro in gruppo per acquisire gli strumenti e la visione della MetaMedicina ed un'attenzione individuale alla storia personale e al processo di "liberazione delle memorie emozionali", affinché ogni partecipante possa vivere quest'esperienza ed avere gli strumenti per continuare il lavoro in autonomia.
Qui si può vivere l'esperienza della "liberazione" guidati dall'animatore, qui si può acquisire il metodo che è alla base della MetaMedicina, del come e del perché aiuta.

Questo seminario è anche il primo passaggio del percorso formativo per diventare operatori di Metamedicina.

Il seminario si terrà presso:
CENTER HOTEL
via L. Gruden n. 43
34012 BASOVIZZA (TRIESTE)
www.centerhotel.it
Tel. 040 922.1334

Per informazioni su ulteriori seminari a TRIESTE
scrivi o telefona a:
SUSANNA BERGINC
Tel: 347 9842995
e-mail: susanna.metamedicina@gmail.com



IL GIORNALINO VI PIACE MA LO FINITE SUBITO ? ☺

Scriveteci una e-mail richiedendo di essere inseriti nella nostra newsletter: a cadenza settimanale inviamo articoli, consigli, richieste vostre, risposte a domande, informazioni ed altro ancora..

OLIO ESSENZIALE DI SANTOREGGIA

*Olio insostituibile: di recente mia madre ha avuto un'intossicazione alimentare che si è risolta grazie a quest'olio e all'olio di menta.
Grazie Santoreggia !!*

USATO PER:

Digestioni difficili - Influenze intestinali - Fermentazioni intestinali -
Intossicazioni alimentari - Diarree di ogni natura - Parassiti -
Dolori gastrici nervosi - Astenia - Gonfiore al ventre - Spasmi -
Enterocoliti
Cistite - Otite - Bronchiti - Asma
Distonie neurovegetative - Fatica nervosa - Astenia - Stress - Ansia
- Ipertiroidismo - Ipertensione

ESTERNO: Artrosi, afte, algie, nevralgie (mai puro)

STIMOLO EMOTIVO

Estremamente potente: **incarna l'uomo potente ma allo stesso tempo preciso e rispettoso**. Sviluppa l'iniziativa, incoraggia l'azione e aumenta la precisione, invita a tornare alla sorgente e centrarsi per dirigere la sua azione (per scopo preciso). È un rivitalizzante, stimolante, che ci avverte quando siamo arrivati al limite. Afrodisiaco, per l'astenia sessuale soprattutto maschile.

Seguici su

Ci trovi come: **Associazione Culturale Naturalmente**
Invio settimanale di articoli ed appuntamenti

VITAMINA C NON SOLO D'INVERNO

Poche persone sono a conoscenza che la vitamina C serve a disintossicare qualunque specie di sostanza tossica, in quanto generalmente il suo uso si ferma al raffreddore, all'influenza oppure come antiossidante.

Ma ancora meno persone sanno che il 90% della vitamina C presente nel nostro organismo, è concentrata nel cervello, rendendo così facilmente comprensibile come una diminuita concentrazione di tale nutriente nel nostro corpo, causi immediatamente una diminuzione della lucidità mentale.

Il dr. Stone (autore di "The Healing Factor" e scopritore dell'uso dell'acido ascorbico come antiossidante dei cibi) spiega che la nostra incapacità di sintetizzare autonomamente la vit. C è dovuta da un incidente biologico, avvenuto nel corso della nostra evoluzione.

Nel regno animale e vegetale solo la cavia, un pipistrello indiano ed il bulbul (un tipo di uccello) dipendono esclusivamente dal cibo ingerito per il loro fabbisogno, tutti gli altri se la producono da soli.

Alla luce di questi studi, la quantità minima giornaliera consigliata (60 mg.) diventa decisamente ridicola, soprattutto tenendo conto di ulteriori fattori che ne interferiscono l'assorbimento, quali: il fumo di sigarette, lo stress, certi medicinali (aspirina, contraccettivi orali, antibiotici, cortisonici), metalli pesanti, stress (cronici o acuti), tossine (alimentari ed ambientali), ecc..



Pensate che i sulfamidici aumentano l'eliminazione della vitamina C attraverso le urine di due o tre volte rispetto alla quantità normale, mentre il bicarbonato di sodio crea un ambiente alcalino che distrugge in poco tempo la vitamina C presente nell'organismo.

Il premio Nobel Linus Pauling commentò "Devo confessare che trovo incredibile che ancora oggi, quarant'anni dopo il riconoscimento dell'acido ascorbico come vit.C, non conosciamo ancora veramente quale sia la sua assunzione ottimale".

Linus Pauling, autore fra l'altro di "Vitamin C and the Common Cold", caldeggia l'assunzione di forti dosi quotidiane di vit. C per prevenire raffreddori e per migliorare la salute in genere, aumentando la resistenza dell'organismo ai germi patogeni.

Lo stesso Stone fa notare che da innumerevoli anni lui stesso ed i suoi familiari assumono dosi quotidiane di 3-5 gr di vit.C al giorno. Quali sono gli effetti positivi di questo nutriente nella nostra vita? Facilita la formazione di ossa e denti sani, riduce gli effetti dell'inquinamento ambientale, stimola il ns. sistema immunitario e protegge dalle infezioni, favorisce l'assorbimento del ferro, possiede un'attività antiossidante, neutralizzando i radicali, liberi, in sinergia con la vitamina A, la vitamina E, e il Selenio.

Inoltre combatte il monossido di carbonio, riduce al minimo gli effetti di traumi, ematomi ed ustioni, riduce la dose di insulina necessaria in caso di diabete mellito, concede un alto grado di attività ed efficacia ai globuli bianchi, ha una funzione diretta nell'uccisione dei batteri e stimola anche un'attività difensiva maggiore di quella osservata in cellule normali e sane.

Una carenza grave e protratta di vitamina C può provocare lo scorbutico ma anche: irritabilità, nervosismo, mancanza di memoria, dolori muscolari, apatia, respiro corto, gengive sanguinanti, tendenza alla formazione di ematomi, perdita di sangue al naso, diminuita resistenza alle infezioni. La vitamina C è molto sensibile alla luce, al calore, all'aria.

Il contenuto di vitamina C diminuisce rapidamente nella frutta e nella verdura durante un lavaggio prolungato e durante la cottura. Sono tantissimi i prodotti nel regno vegetale, che la contengono: prezzemolo, ribes nero, broccoli, papaia, peperoni, succo di pompelmo, cavolo rapa, fragole, kiwi, arancia, cavolo riccio, melone, mango, spinaci, lamponi, mirtilli, piselli, mandarino.

L'unica raccomandazione per quello che riguarda le spremute e le centrifughe è di consumarle subito per avere il massimo beneficio del contenuto.

Ma se il vostro stile di vita non vi permette di usufruirne ogni giorno, almeno fornitevi di integratori di vitamina C (possibilmente non sintetica) dato che oramai in commercio se ne trovano anche di naturali.

Unica controindicazione la si trova per chi soffre di calcoli renali, anche se in ogni caso rimane consigliabile rivolgersi al terapeuta/farmacista di fiducia.

Susanna Berginc

CISTI O LIPOMI

Un metodo veramente molto efficace per far scomparire le cisti, è quello di bagnarle due volte al giorno con un'ovatta bagnata con un po' di Amaro Svedese (ricetta originale Maria Treben, reperibile in farmacia, erboristeria o parafarmacia), finché la ciste pian piano non regredisce (attenzione perché l'Amaro Svedese macchia moltissimo).

A livello alimentare si consiglia di eliminare, o perlomeno ridurre, latte e latticini e grassi animali.

SEMINARIO SUI SOGNI

Domenica 7 ottobre 2012 (9 – 18)

Come ricordare i sogni, come farli divenire parte integrate della nostra vita? Ma soprattutto, come interpretarli di modo che siano una guida personale ed efficace nella nostra vita senza istruzioni?

Al seminario si parlerà anche dei segnali che ci arrivano nella vita di tutti i giorni e si propone di aiutarci a capire **utilizzando le chiavi della Metamedicina.**

"Quando si vive si DORME, quando si dorme si VIVE perché si SOGNA"

COSMESI FAI DA TE

Domenica 21 ottobre 2012 (9.30 – 15)

Venite a preparare e a provare detergenti, tonici, creme, oli massaggio, creme nutrienti, scrub, maschere viso e capelli a base di prodotti naturali come: oli vegetali (argan, avocado, nocciolo, oliva, ..), oleoliti, argilla, fiori di Bach, oli essenziali, uova, latte, yogurt, burro di karité e di cacao, gel aloe, pappa reale, miele. Ai partecipanti verrà fornito tutto l'occorrente per autoprodurre il proprio cosmetico ed il ricettario per continuare a farlo anche a casa.

"L'autoproduzione naturale"

COME TRASFORMARE

LA RABBIA

SEMINARIO ESPERIENZIALE

Domenica 11 novembre 2012 (9.00 – 18.30)

La rabbia non è un'emozione da rinnegare, ma un messaggio della sofferenza che ci portiamo appresso. Reprimerla, rinnegarla o condannarla ha come unico effetto quello di vederla poi esplodere in altri abiti, sia emotivi (scatti di collera, panico, depressione, ecc.) che fisici (malattie, stanchezza, ecc.).

Il seminario si propone di aiutarci a capirla, accettarla e **trasformarla** con l'ausilio di una liberazione personale **utilizzando le chiavi della Metamedicina.**

"La vita ci da tante opportunità ma siamo NOI che le scegliamo"

CHAKRA

CON FIORI DI BACH ED OLI ESSENZIALI

Domenica 25 novembre 2012 (9 – 18.30)

Una giornata di lavoro proficuo su noi stessi: verranno effettuati vari esercizi, rilassamenti e visualizzazioni volti a **comprendere e a riequilibrare i chakra in disequilibrio** ed anche per riconoscere e capire quale fiore ed olio essenziale usare per ogni chakra, al fine di riequilibrare la persona a livello fisico, mentale ed emotivo **utilizzando le chiavi della Metamedicina.**

LE FERITE DELL'ANIMA E COME GUARIRLE

Domenica 16 dicembre 2012 (9 – 18.30)

Durante l'infanzia subiamo determinate ferite e **per sopravvivere ri-programmiamo il nostro carattere, le nostre emozioni andando così in conflitto con il nostro "bambino/a interiore"**. Queste ferite ci portano poi a ripetere gli stessi schemi, ci portano a modificare il nostro corpo ed a ripercorrere sempre le stesse strade...

Al seminario esperienziale verranno spiegate le cinque ferite principali che ci portiamo sulle spalle come un "macigno" e come accettarle ed elaborarle **utilizzando le chiavi della Metamedicina.**

L'AUTOPRODUZIONE DEL SAPONE

da regalare a natale

A cura di Paolo

Sono laboratori semplici e pratici di tre ore circa, che vi permetteranno di realizzare facilmente vari tipi di un sapone che poi porterete a casa per testarne qualità e virtù. **Viene fornito tutto il ricettario, il materiale e tutti gli ingredienti necessari.**

SAPONE LATTE&MIELE E LAVANDA

Domenica 7 ottobre 2012 (9.30-12.30)

Verranno autoprodotti due tipologie di saponi con il metodo a freddo: il sapone LATTE&MIELE con oli essenziali (molto nutriente) ed il sapone alla LAVANDA (**con decotto, olio essenziale e fiori di lavanda**) che porterete subito a casa per provarli.

IL SAPONE ALLA PASTA DI CENERE

Domenica 21 ottobre 2012 (9.30-12.30)

Verrà autoprodotta il famoso ed antico sapone con la **PASTA DI CENERE** (ottimo come sgrassante per il bucato ma anche per le stoviglie). Durante il laboratorio verrà spiegato come ottenere la preziosissima **LISCIVA DI CENERE** che si potrà utilizzare per moltissimi usi in casa.

SAPONE DI MARSIGLIA E SPEZIATO

Domenica 11 novembre 2012 (9.30-12.30)

Verranno autoprodotti due tipologie di saponi con il metodo a freddo: il sapone CLASSICO DI MARSIGLIA con olio di oliva ed IL SAPONE DI MARSIGLIA SPEZIATO **che potrete personalizzare aggiungendo oli essenziali, spezie, aromi, che porterete subito a casa.**

IL SAPONE DI ALEPPO E BURRO&CACAO CON CANNELLA

Sabato 25 novembre 2012 (9.30-12.30)

Verranno autoprodotti due tipologie di saponi con il metodo a freddo: il sapone BURRO&CACAO con cacao e cannella in plover ed IL SAPONE DI ALEPPO (o aleppino) fatto **con olio di oliva, decotto di foglie di alloro ed oleolita di alloro.**