Střeva a střevní bakterie (základ imunitního systému)

1. Imunitní systém a střevní bakterie

Abychom mohli spokojeně a zdravě procházet životem v dnešní době, musíme vynaložit značné úsilí. Prakticky více jak **80 % imunitního systému našeho těla zajišťují bakterie ve střevech.** Naše tělo samo nedokáže vyrobit látky, které nutně potřebuje náš imunitní systém, musí je vyrobit střevní bakterie!!! Pro plně funkční imunitní systém musí potřebné látky vyrobit až **30 000 druhů bakterií**. Podle současných výzkumů průměrný občan České republiky má ve střevech v dostatečném množství jen kolem **2 000 druhů bakterií!!!** Pokud počet druhů bakterií v dostatečném množství klesne pod 1 000, imunitní systém zcela kolabuje a člověk umírá!

Podle chybějících druhů bakterií se dá zcela přesně určit, které nemoci člověka postihnou, nebo které nemoci již má a nemusí o tom případně ani vědět. Většinu chronických nemocí se dá odstranit **obnovou bakteriální flóry.** Přitom se jedná o tzv. nevyléčitelné nemoci jako Parkinsonova choroba, Cronhova choroba, Hashimotova nemoc, schyzofrénie a spousta dalších.

2. Čím si ničíme imunitní systém

Proč naše populace má už jen většinou kolem 2000 druhů bakterií? Naši vládci blábolí něco o znečištěném prostředí. Jako vždy zamlčuji pravdu, která prokazatelně hovoří, že pachatelé jsou oni sami. Pomoci otrávených potravin pesticidy, herbicidy a zejména **glyfosátem – ROUNDUP**, nám ničí střeva a likvidují přímo střevní bakterie. V Japonsku jsou tyto preparáty zakázány, a statistiky jasně hovoří, že Japonci se dožívají podstatně delšího věku než my a hlavně civilizační choroby se u nich vyskytují 10x v menším měřítku. Těmito škodlivými preparáty je u nás již zničeno **i 80 % hmyzu, 80 % ptáků a ostatních zvířat**. **Střevní bakterie ničíme** velkými dávkami **penicilinu, chemickými léky, Jarem na nádobí, vodou z vodovodu a taky konzervanty v potravinách**. Mezi největší likvidátory střevních bakterií patří například běžný **Jar pro mytí nádobí a voda z vodovodu**. Z nádobí ho běžným opláchnutím nemáte šanci odstranit. Z nádobí se pak lehce dostane do trávicího traktu. Pro mytí nádobí lze používat produkty na rostlinné bázi jako například výrobek firmy Missiva pod názvem **Celestyna**.

3. Rozmnožovací prostředí pro střevní bakterie

Na likvidaci střevních bakterii se rovněž podílíme my sami. Už Louis Pasteur hovořil, že bakterie aby se množily, musí mít vhodné prostředí. Lidský živočišný druh je vyvinut na to, aby jedl živou stravu (ovoce, zeleninu, žížaly, syrová ptačí vejce, brouky, housenky apod.) nejméně ze 75 %. Bohužel, lidé

téměř 100 % stravy zpracovávají tepelně, tím s ní prakticky dělají mrtvou stravu. Teplem zničí prakticky všechny vitamíny a enzymy, základní látky pro rozmnožování bakterii.
Na trhu se objevuji přípravky, které prý obsahují až 10 druhů bakterií. Bohužel, kde je pak těch zbývajících 29 990 druhů**. Probiotika** působí velmi omezeně a můžou způsobit **přemnožení pouze jednoho druhu bakterií**, což může mít velmi neblahé následky. Přemnožený druh bakterií může vytlačit ostatní druhy.
Velký pozor si musíme dávat na přemnožení jednoho druhu nebo jedné skupiny bakterií. Proto musíme jíst velmi různorodou stravu. Například mléko může velmi rychle způsobit i během několika minut přemnožení mléčných bakterií do takových rozměrů, že tělo je ihned se snaží vypudit, například průjmem.
V dnešní době je moderní transplantace fekálií s vyšším obsahem bakterií, bohužel i s vyšším obsahem parazitů apod.
Pokud má člověk slepé střevo, tak je prokázáno, že ono je úschovnou pro různé druhy bakterii. Pokud máme ve střevech zničeny bakterie většiny druhů, tak když ve střevech vytvoříme vhodné prostředí, bakterie se ze slepého střeva jsou schopny samy namnožit do patřičných objemů, případně z nedostačujícího množství namnožit na dostatečné!
Nejvhodnější prostředí pro množení nám tolik potřebných bakterií lze vytvořit pomoci vody z vykvašeného zelí, vody z vykvašené červené řepy, kefíru z tibetské houby, vody z vykvašených okurek, vhodný je i originální řecký jogurt, kokosové mléko, ořechové mléko, kombucha a šťáva z Aloe vera a pod. V obchodních řetězcích však bohužel v těchto produktech se nachází příliš mnoho Glifosátu, pesticidů, herbicidů a velké množství zdraví škodlivých konzervantů. Zde je velmi důležité ověřit si spolehlivost dodavatele.
Vhodné se je vyhnout i umělým sladidlům (aspartam apod.), alkoholu a mléku .
Za spolehlivé v dnešní době lze označit pouze výrobky firmy VISANTO, a to přípravky z červené řepy (burak) a zelí (kapusta). Firma je prezentována na stránkách klubu Alternativa – Karviná v rubrice produkty, kde lze produkty objednat. Tyto přípravky napomáhají při léčbě zvýšené propustnosti střev, která je způsobena zejména Glifosátem, přípravkem na vyhubení plevele apod.

4. Očista střev

Pan Mgr. Jan Kottas nás na přednášce dne 24.09.2020 seznámil se způsoby detoxikace střev. Odstraněním starých nánosů ve střevech vytvoříme vhodnější prostředí pro rozmnožování bakterií. Tuto přednášku najdete na stránkách klubu v členské sekci: **přednášky.**
V zanesených střevech (i v prostředí z nevhodných potravin) se nám může objevit přemnožení nebezpečných bakterií, nebo jen některých skupin bakterií a dokonce i přemnožení nebezpečných virů pro naše tělo. Pak nám vznikne zánět střev, dojde k vzniku polypů, hemeroidů až případně nádorů.

Můžeme pak trpět průjmy případně střídavě i se zácpou. Zánět střev se následně rozšíří na zánět pobřišnice a následně i na další orgány. Pak již člověka většinou nelze zachránit. Průjmy trvající více dni nutno ihned řešit. V tomto případě lze doporučit použití Švédských kapek. Pokud ani toto situaci nezlepší tak to musí řešit lékař.

5. **Informovanost**

V současné době farmakomafie ovládá svět a maximálně se snaží, aby světová populace neměla žádné znalosti o práci imunitního systému. Jejím cílem je, aby lidé byli co nejvíce nemocní a aby užíváním umělých chemických preparátů naplňovali pokladny farmaceutických firem. Farmakomafie ovládá školství, proto děti a studenti ve školách se o imunitním systému nesmí nic dozvědět. Základní znalostí o imunitním systému dneska se neučí ani budoucí lékaři a zdravotní personál. Naše vláda a i většina ostatních vládnoucích nám činitelů je plně pod kontrolou mezinárodní farmakomafie.

6. **Smrt začíná ve střevech**

Smrt začíná ve střevech. Lidí, kteří se rozhodli, že zemřou, z 10 % přestanou pít. Z těla se přestanou vylučovat toxické látky, které tělo vytváří a postupně se zvyšující jejich koncentrace začne likvidovat jeden orgán za druhým. Většinou do sedmi dnů člověk umírá.

80 % lidí zemře, když téměř nic nejí a bakterie ve střevech nemají dostatečnou výživu. Tak bakterie vyhynou, nevytvářejí látky bezpodmínečně nutné pro chod organizmu a člověk umírá.

7. **Závěrem**

Člověk se vyvíjel asi 100 miliónu let. Jeho trávicí orgány se vyvinuly pro určitý druh potravin. Největší zdravotní problémy lidem způsobují tepelně zpracované potraviny **OPAKUJI PODRUHÉ**! Teplem se zničí až 90 % vitamínu a rovněž většina pro tělo tak důležitých enzymů. Při tepelném zpracování se okysličí prakticky všechny oleje, bílkoviny a cholesterol a stanou se pro tělo nebezpečnými.

Střevní trakt rovněž poškozují těžké kovy. Ty se do těla dostanou z kovového nádobí. Nejnebezpečnější je nádobí z hliníku. Rovněž pro náš trávicí trakt jsou velmi nebezpečné plasty. Jsou vyrobeny z řetězců molekul a tyto velké molekuly odstranit z těla nedokáže prakticky nic**. Potraviny a voda z plastů nám velmi nebezpečně ničí zdraví. LZE ŘÍCI, ŽE VŠECHNY PRŮMYSLOVĚ ZPRACOVANÉ POTRAVINY NÁM SYSTEMATICKY NIČÍ ZDRAVÍ.**

O pitné vodě připravím přednášku na příště. Hodně lidí pije vodu přímo z vodovodu a to není to samé co pít vodu z nějaké studánky.

Kvašená zelenina podle Bolotova

Jakýkoliv druh zeleniny (mrkev, zelí, cibule, ředkev, atd., můžeme přidat rozpůlený proužek pálivé papriky, květenství kopru nebo jeho semena) vložíme do 3 litrové sklenice. Do jiné nádoby nalijeme živou vodu, přidáme 1 – 3 polévkové lžíce cukru, 1 čajovou lžičku soli, 1 lžičku zakysané smetany (nejlépe domácí) a vše důkladně promícháme. Zalijeme zeleninu tímto lakem. Sklenici přikryjeme tak, aby do ní pronikal vzduch. Necháme stát dva dny při pokojové teplotě, potom přeneseme do chladného místa. Celková doba kvašení až 2 týdny. Lák můžeme pít.
Stejným způsobem lze kvasit ovoce, fazole, hrách nebo obiloviny. Pohanka se po kvašení vařit nemusí, stačí ji ohřát. Fazole a hrách nemusíme vařit vůbec – je to skvělá nádivka do buchet nebo pro přímou konzumaci. V jedné sklenici můžeme připravit i směs. Kvašená zelenina se používá při přípravě salátů a do polévek (když je již polévka téměř hotová). Nastrouhaná kvašená červená řepa se velmi dobře hodí pro přípravu boršče podle klasického receptu a také do salátů.