

ЗДОРОВЬЯ ВАМ!

СИМБИОТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Симбиотическая еда - это еда растительного происхождения (супы, каши, блины, салаты, напитки), к которым добавляется концентрат полезных микроорганизмов "ZOE" (это название произошло от древнегреческого слова означающего ЖИЗНЬ). Полезные микроорганизмы - это симбиотические чедловеку микроорганизмы участвующие в процессах квашения еды и приносящие пользу здоровью и самочувствию человека.

Концентраты ZOE

Это концентраты живых полезных микроорганизмов, ферментов и лактата натрия, которые предназначены для добавления в любые блюда или напитки растительного происхождения.



ZOE - ДЛЯ ЕДЫ ВОЗВРАЩАЮЩЕЙ ЗДОРОВЬЕ

Что нам дает симбиотическая еда с симбиотическими для нас полезными микроорганизмами?

“Железное” здоровье (а также выздоровление от большинства болезней - в том числе и от “неизлечимых”), а также отличное самочувствие, потому что они:

- * помогают выводить токсины, очищают толстый кишечник;
- * обеспечивают организм ВСЕМИ необходимыми питательными веществами – производят аминокислоты, хорошие жирные кислоты, витамины;
- * улучшают пищеварение;
- * контролируют обмен веществ всего организма – помогают сбросить вес, защищают от диабета и помогают его лечить;
- * помогают усваивать кальций и другие минеральные вещества;
- * поддерживают здоровую слизистую кишечника, помогают вылечиться от БГЭР (рефлюкса);
- * стимулируют перистальтику кишечника, эффективно действуют в случае запоров;
- * укрепляют и поддерживают здоровье;
- * защищают кишечный тракт от инфекций;
- * восстанавливают (например, после курса антибиотиков) и поддерживают кишечную микрофлору, в которой доминируют хорошие бактерии;
- * помогают поддерживать хорошее эмоциональное состояние.

Как приготовить симбиотическую еду?

Симбиотическая еда получается, добавляя симбиотический концентрат ZOE в блюда растительного происхождения. ZOE можно добавлять:

- к питьевой воде, сокам, компотам;

- термически обработанной и охлажденной до 60 градусов Цельсия пище растительного происхождения - супам, тушеным овощам, кашам, блинам (можно употреблять сразу после добавления);

- к термически необработанной пище – смешанным блюдам, салатам, десертам из тертых фруктов (лучше всего есть через несколько часов ферментации, потому что тогда продукты становятся особенно вкусными и ароматными).

Рекомендуемое количество ZOE, которое следует добавлять в блюда, должно составлять по крайней мере одну чайную ложку на одну порцию еды или одну чайную ложку на одну чашку напитка. Можно увеличить количество добавляемого в блюда ZOE, ориентируясь на вкус принимаемой пищи.

ZOE можно использовать также следующим образом:

- наносить на кожу, раны - это способствует скорейшему

заживлению пораженных мест кожи,

- делать маски для волос - это усиливает структуру волос и уничтожает возбудителей перхоти,

- добавлять в корм для домашних питомцев - собак, кошек, аквариумных рыб, птиц,

- после разбавления водой удобрять комнатные растения, выращиваемые овощи, лужайку,

- очищать водоемы

Как применять?

Начинающим первые две недели рекомендуется перед каждым приемом пищи, например, перед завтраком, обедом, ужином, приготовить одну чашку симбиотического напитка: одну чайную ложку ZOE на стакан воды, сока или компота и выпить половину этого стакана перед едой, а вторую половину выпить или во время еды (запивать пищу), или выпить сразу после приема пищи, и через две недели начать приготавливать симбиотическую еду, т.е., по вкусу добавлять ZOE к теплым блюдам растительного происхождения: супам, кашам, блинам, тушеным овощам и т.д. - то есть использовать ZOE как соус для всех блюд и напитков

Симбиотическую еду принимают по принципу “когда хочешь, сколько хочешь и где хочешь”, потому что вы

можете принимать такую пищу когда угодно и в любом количестве – нет никаких ограничений! Не только на завтрак, обед или ужин – вы можете есть ее даже ночью, если есть такое желание :)

“Передозировать” симбиотическую пищу невозможно, поэтому оптимальное количество добавляемого к еде симбиотического концентрата ZOE подбирается индивидуально “по вкусу”.

Где хранить ZOE?

ZOE желательно хранить в холодильнике или в другом прохладном месте, в посуде, которая неплотно закрыта. Одной бутылочки ZOE, применяя рекомендуемый минимум, то есть, по одной чайной ложке на каждый завтрак, обед и ужин – достаточно на месяц.

Где приобрести ZOE?

ZOE продается в интернет-магазине

www.sbm.team

Контакт

E-Mail: info@sbm.team

Тел. +49 157 380 783 31

ЗДОРОВЬЯ ВАМ!