

# Škodlivost mikrovlnných trub

Zpracoval a doplnil: Kamil Pokorný

Mike Adams, novinář a editor Natural News varuje:

**„Nárůst široce rozšířeného nedostatku živin v západním světě koreluje téměř dokonale se zavedením mikrovlnné trouby. Studie potvrdily, že mikrovlnami ozářená zelenina měla zničených až 97 % nutričního obsahu (vitaminy a další rostlinné živiny, které brání vzniku nemocí, posilují imunitní funkce a zlepšují zdraví). Není to žádná náhoda. Mikrovlnky ohřívají potraviny prostřednictvím procesu vytváření molekulárního tření, ale toto molekulární tření rychle ničí jemné molekuly vitaminů a fytoživin (rostlinných léčiv) přirozeně se vyskytujících v potravinách.“**

„Jinými slovy, požívání syrové brokolice poskytuje přírodní protirakovinnou medicínu, která je extrémně účinná v zastavování růstu rakovinových nádorů. Ale mikrovlnné ozáření brokolice protirakovinné živiny ničí a **činí potravu „mrtvou“ a nutričně prázdnou**. Existují dokonce určité důkazy, že ozařování ničí přirozenou harmonii molekul vody, což vytváří energetický vzorec chaosu ve vodě, nacházející se ve všech potravinách.“

## Mikrovlnná trouba a nástup obezity

Vynález mikrovlnné trouby a její masové přijetí populací se překrývá s **nástupem obezity** v rozvinutých zemích světa. Nejen, že mikrovlnka učinila pohodlnějším jíst více obezitu podporujících jídel, ale také ničila většinu nutričního obsahu těchto jídel, takže někteří spotřebitelé byli v trvalém stavu podvýživy a přejídání se. Jinými slovy, lidé jí příliš mnoho kalorií, ale ne dostatek skutečných živin. Na této skutečnosti se podílí i mikrovlnné trouby. Výsledkem je samozřejmě to, **co vidíme dnes: epidemická výskyt cukrovky, rakoviny, srdečních nemocí, deprese, selhávání ledvin, nemoci jater, ....**

Tyto nemoci jsou všechny způsobeny kombinací podvýživy a expozice toxickým chemikáliím (plus dalším faktorům, jako emocionální trauma, nedostatek pohybu atd.). **Mikrovlny činí podvýživu prakticky automatickou**, a nechat se vystavit toxickým chemikáliím je snadné, zkrátka stačí jíst zakoupené, již předem zpracované potraviny (které jsou univerzálně vyráběny s přídavkem toxických chemikálií - konzervantů, barviv, posilovačů chuti atd.).

Ohřev mikrovlnami je technická forma ozařování potravin v kuchyni. Zajímavé je, že lidé, kteří říkají, že by nikdy nejedli „ozařované“ potraviny, se nijak nezdráhají a své jídlo strkají do mikrovlnky. Je to totéž (jen jiná vlnová délka záření). **Mikrovlny byly původně zařazovány do „radarové části“ spektra**. Dnes to zní podivně, že? Ale když se s mikrovlnami přišlo v 70. letech poprvé, byly hrdě **propagovány jako radarové spektrum**. **Ozařujete své jídlo tak vysoce intenzivním radarem, že se zahřívá**. To bylo považováno v 70. letech za zázrak kosmického věku. Mikrovlnná trouba není zdrojem radiace ve smyslu ionizovaného záření. Dozimetrem **nenaměříme žádnou radiaci v pravém slova smyslu**. Ohřevem nedochází k ionizaci částic. A po ohřevu **v pokrmu nezůstává žádné záření, jenom poničená struktura bez živin – jíme mrtvou hmotu bez vitální energie**, nazývané jako prána, čchi, ki a podobně. Sice nás „nasytí“ svým objemem v žaludku, ale to je vše. Snědli jsme třeba plný talíř, velikou obědovou porci, ale organismus zůstává hladový po skutečných nutričně hodnotných živinách, nejlépe plných vitální energie. Záhy ještě přichází únava, protože naše orgány mají hodně práce, všechnu tu mrtvou hmotu rozložit a zpracovávat. Tím přicházíme ještě o další vitální energii, na místo abychom ji získali tím, že se najíme.

Nejzdravějším způsobem ohřívání potravin je oheň, tedy na kamnech, na plynu, případně používat remosku a udržovat teplo co nejnižší. V remosce již probíhá ohřev s pomocí elektrického proudu v topných spirálách, ale vzniká teplo mnohem přirozenějším zahřátím, než pomocí roztáčení molekul vody velmi vysokými frekvencemi v mikrovlnné troubě.

## Mikrovlnná trouba ničí nutriční obsah

Mikrovlnka zahřívá jídlo velmi ničivým způsobem. Mechanismus, kterým je teplo vytvářeno, způsobuje vnitřní poškození jemných molekulárních struktur vitaminů a fytoživin. Minerály jsou zasaženy méně, takže stále dostáváte v ozářené potravě nějaký hořčík, vápník a zinek, ale veledůležité vitaminy B, anthokyaniny, flavonoidy a další nutriční prvky jsou mikrovlnami převážně zničeny.

Pokud lidé používají mikrovlnku každý den, většinou je trápí degenerační nemoci a celoživotní boj s obezitou. Častým používáním mikrovlnky se zhoršuje výživový stav a roste pravděpodobnost diagnostikování různých nemocí a předepsání léků, které vytvoří další zdravotní problémy.

Udělejte si laskavost: vyhoďte mikrovlnku. Je mnohem snazší vyhnout se používání mikrovlnky, když ji v kuchyni nemáte. Když potřebujete něco ohřát, ohřejte to například v troubě nebo remosce (vyhněte se teflonu a nepřilnavým povrchům). A ještě lépe - snažte se jíst i syrovou nezpracovanou stravu. Pak dostanete tu nejlepší výživu.

### Vědecká zjištění ohledně potravin ohřátých v mikrovlnce:

- Mikrovlnkou ozářené potraviny ztrácí 60-90 % životního energetického pole a ozařování urychluje strukturální rozpad potravin
- Ozařování vytváří rakovinu způsobující látky v mléce a obilovinách
- Ozařování mění základní látky jídla, což způsobuje poruchy zažívání
- Ozařování mění chemii jídla, což může vést k selhání lymfatického systému a degeneraci schopnosti těla chránit se proti rakovinovému růstu
- Ozářené potraviny vedou k vyššímu výskytu rakovinových buněk v krevním řečišti
- Ozařování změnilo rozklad základních látek, když byla syrová, vařená nebo zmrazená zelenina vystavena ozařování byl na velmi krátkou dobu a vytvořily se volné radikály
- Ozářené potraviny způsobily rakovinový růst v žaludku a střevěch, celkovou degeneraci periferních buněčných tkání a postupný rozpad zažívacího a vylučovacího systému u statisticky významného počtu lidí
- Ozářené potraviny snížily schopnost těla využít vitaminy B-komplexu, vitamin C, vitamin E, základní minerály a lipotropika
- Mikrovlnné pole v blízkosti mikrovlnky způsobilo také spoustu zdravotních problémů
- Ohřívání připravených jídel v mikrovlnce na teplotu dostatečnou pro konzumaci, vytvořilo:
  - d-Nitrosodietanolamin (velmi známou rakovinotvornou látku)
  - rakovinotvorné látky v proteinovo-hydrosylatových sloučeninách v mléce a zrninách
  - způsobilo destabilizaci aktivních proteinových bimolekulárních sloučenin
  - vázací efekt na radioaktivitu v atmosféře
- Mikrovlny změnily katabolické chování rostlinných alkaloidů, když jim byla syrová, vařená nebo zmrazená zelenina vystavena dokonce i na velmi krátkou dobu
- Rakovinu způsobující volné radikály se vytvořily v určitých molekulárních formacích stopových minerálů v rostlinných látkách, obzvláště v syrové kořenové zelenině
- V důsledku chemických změn v potravinových látkách došlo k selhání lymfatického systému, způsobilo to degeneraci schopnosti imunitního systému chránit se před rakovinovým růstem
- Nestabilní katabolismus mikrovlnami ozářených potravin změnil jejich základní potravinové látky, což vedl k poruchám zažívacího systému
- Lidé konzumující "ozářené" potraviny vykázali statisticky vyšší výskyt rakoviny žaludku a střev, plus celkovou degeneraci periferních buněčných tkání, s postupným rozpadem funkce zažívacího a exkrecečního systému

## Expozice mikrovlnami způsobila významný pokles nutriční hodnoty všech studovaných potravin, obzvláště:

- pokles biodostupnosti vitaminů B-komplexu, vitaminu C, vitaminu E, základních minerálů a lipotropik
- destrukci nutriční hodnoty nukleoproteinů v mase
- snížení metabolické aktivity alkaloidů, glykosidů, galaktosidů a nitrilosidů (vše základní rostlinné látky v ovoci a zelenině)
- značné urychlení strukturální desintegrace ve všech potravinách

Pokud se přesto chystáte použít mikrovlnnou troubu, raději odejděte z kuchyně. I americká FDA radila: „Nestůjte před mikrovlnkou delší dobu“. Pokud nemusíte mikrovlnku používat, tak to nedělejte. Alespoň proto, abyste zachovali kvalitu a nutriční hodnotu svého jídla.

### 9. den po zalévání rostlin



### Nejen mikrovlny z trouby nám škodí

Jako se nachází v každé rodině mikrovlnná trouba, nachází se tam dnes běžně i další škodlivý zdroj, který vyzařuje ve velice blízkém pásmu – na téměř shodné frekvenci a dokonce nepřetržitě, často i přes noc, a to je: **WI-FI router!** Díky agresivnímu charakteru signálu WI-FI se v noci téměř **netvoří melatonin**, který je zásadní pro obranu těla před volnými radikály a tedy rakovinou. Dochází k mnohem více procesům včetně **nárůstu obezity**, viz další informace, články a studie na mém webu, proto je nutné **WI-FI router odpojovat ze sítě alespoň na noc** a nejlépe zcela omezit jeho používání. Podobně **i datové přenosy v mobilních telefonech**. WI-FI od sousedů je již výkonově, nehledě na množství čárek na displeji, mnohem slabší, ale zásadní je vypínat právě svoji WI-FI přímo doma – ta každému škodí nejvíce!

**Další důležité informace a možnost kompletního měření:**

[www.elektrosmog-zony.cz](http://www.elektrosmog-zony.cz)

Zdroje:

[https://www.naturalnews.com/021966\\_microwaves\\_microwave\\_ovens.html](https://www.naturalnews.com/021966_microwaves_microwave_ovens.html)

<https://www.naturalnewsblogs.com/microwave-health-dangers-safe-microwave/>

Kdo chce ještě více informací: [https://www.naturalnews.com/023011\\_microwave\\_food\\_oven.html](https://www.naturalnews.com/023011_microwave_food_oven.html)