PIANETI: dal latino tardo *planeta*, e questo dal greco *planetes*, vagante, errante.

Secondo gli antichi, i pianeti erano potenti divinità in vita; per più di duemila anni, dopo che la mitologia greca accettò questa credenza, il pensiero comune era che i pianeti presiedessero e guidassero gli eventi sulla Terra. Il simbolismo planetario divenne, per questo motivo, un'imprescindibile parte della vita umana. Gli stessi giorni della settimana sono dedicati ai sette pianeti. Ad ognuno di essi: Luna, Mercurio, Sole, Venere, Marte, Giove e Saturno, furono assegnate caratteristiche basate, in parte sul loro colore e movimento, e in parte sul sistema di corrispondenze che li legano a specifiche derivazioni dello spazio. La teoria che soggiace sotto questo complesso sistema di simboli spiegava come i pianeti e gli aspetti della natura terrestre fossero interconnessi.
I pianeti appaiono divisi in due zone, una luminosa e l'altra buia, entrambe necessarie al cielo esistenziale, corrispondenti alla parte scura e alla parte chiara del simbolo cinese della totalità in movimento.

PIANTA: dal latino *planta*, virgulto.

Simbolicamente la pianta è un concentrato di energia, energia che essa riceve sia dalla terra sia dal sole. In tutte le culture questo modo di concepire la pianta ha di conseguenza portato al suo frequente impiego non solo nell'ambito della cura delle malattie ma anche in quello delle operazioni magiche.
All'interno della *Bibbia* l'immagine della pianta evoca la floridezza. Si legge nel *Salmo* 143: «I nostri figli siano come piante cresciute nella loro giovinezza».
Nell'*Atharvaveda* induista si trovano delle invocazioni rivolte alle piante. (V.L.)

PICCHIO: dal latino *picus*.

Nella maggior parte delle tradizioni rappresenta la protezione, probabilmente a causa della sua abitudine a nidificare nei tronchi materni degli alberi. Come altri uccelli rumorosi, gli furono attribuiti poteri profetici. Era sacro alle più potenti divinità classiche; secondo la leggend
ai gemelli Romolo e

Senza SOLE non è possibile vivere

- Il SOLE insieme alla LUNA rappresenta il punto di partenza per stabilire un contatto con ciò che pare inaccessibile

Il Carro solare di Trundholm conservato nel Natior

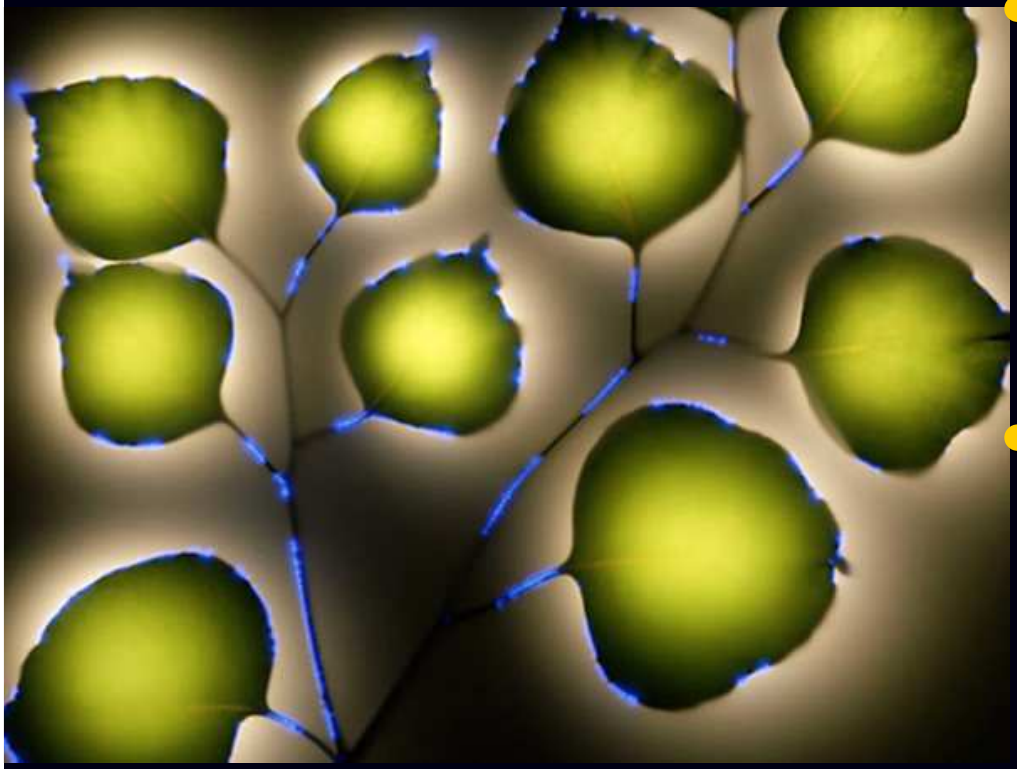
Tombe orientate al sorgere del sole

- Hoskin ha trascorso 12 anni a catalogare personalmente le posizioni di 2, 000 tombe neolitiche e a ricercare descrizioni documentate di circa 1, 000 altre, attraverso la Francia, il Portogallo, la Spagna ed il Nord Africa.
- L´entrata di circa tutte, ha dichiarato, sembra essere costruita per trovarsi di fronte al sorgere del sole, in alcuni posizioni nel corso dell´anno.

Il sole unica fonte indispensabile esterna alla terra

- La luce solare è l'alimento e la medicina più potente a nostra disposizione
- Il sole è alla base dell'evoluzione umana

I biofotoni, portatori d'informazioni



- Tutti gli organismi viventi irradiano un debole ma permanente flusso di luce, la cui intensità spazia dalla luce visibile all'ultravioletto.
- L'emissione di questi biofotoni regolano la crescita e la rigenerazione delle cellule e controllano tutti i processi biochimici.

L'esistenza del campo di biofotoni è stato scientificamente provato dal Dr. Fritz-Albert Popp nel 1974.

- Dr. Dietrich Klinghardt, dice che l'uso della luce curativa si basa su un modello di guarigione sviluppato circa 12.000 anni fa.
- Questo modello energetico per la salute ha influenzato la medicina tibetana, medicina tradizionale cinese (MTC), e la medicina ayurvedica
- Dr. Fritz-Albert Popp è l'inventore di biofotoni teori

L'esistenza del campo di biofotoni è stato scientificamente provato dal Dr. Fritz-Albert Popp nel 1974.

- Il trasferimento di informazioni sui biofotoni è bidirezionale, il che significa che il vostro DNA invia le informazioni su un fotone, e il fotone stesso le informazioni di tutti i biofotoni dal vostro corpo viene trasmesso di nuovo alle vostre cellule, e alla tua tubulina, che sono la luce molecole conduttive nel tessuto connettivo

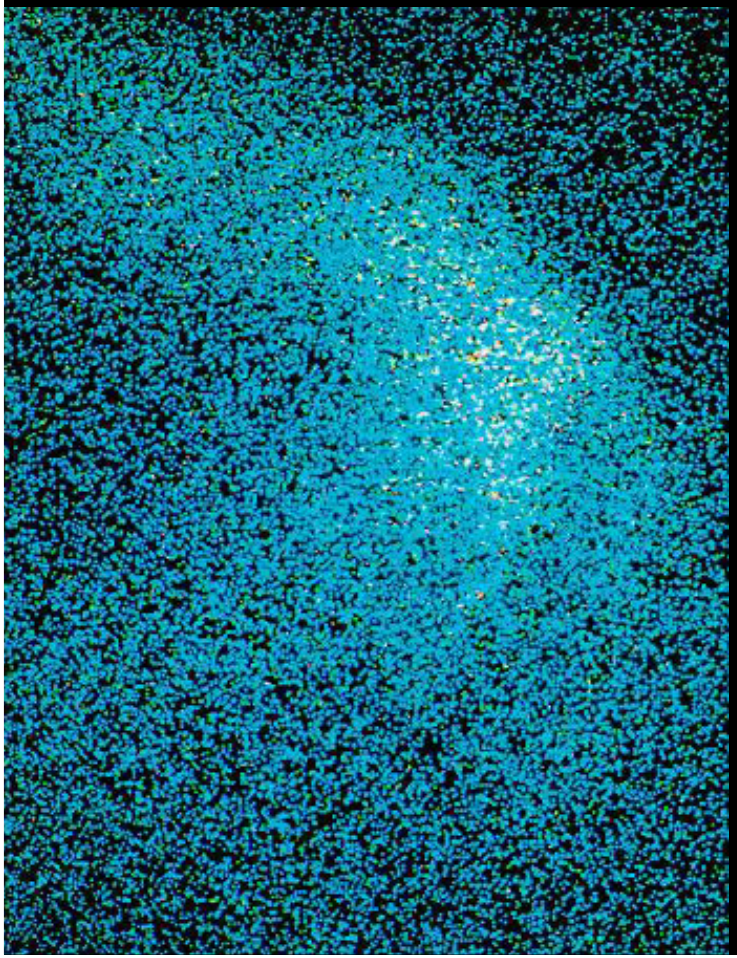
Avete assorbito Luce sana oggi?

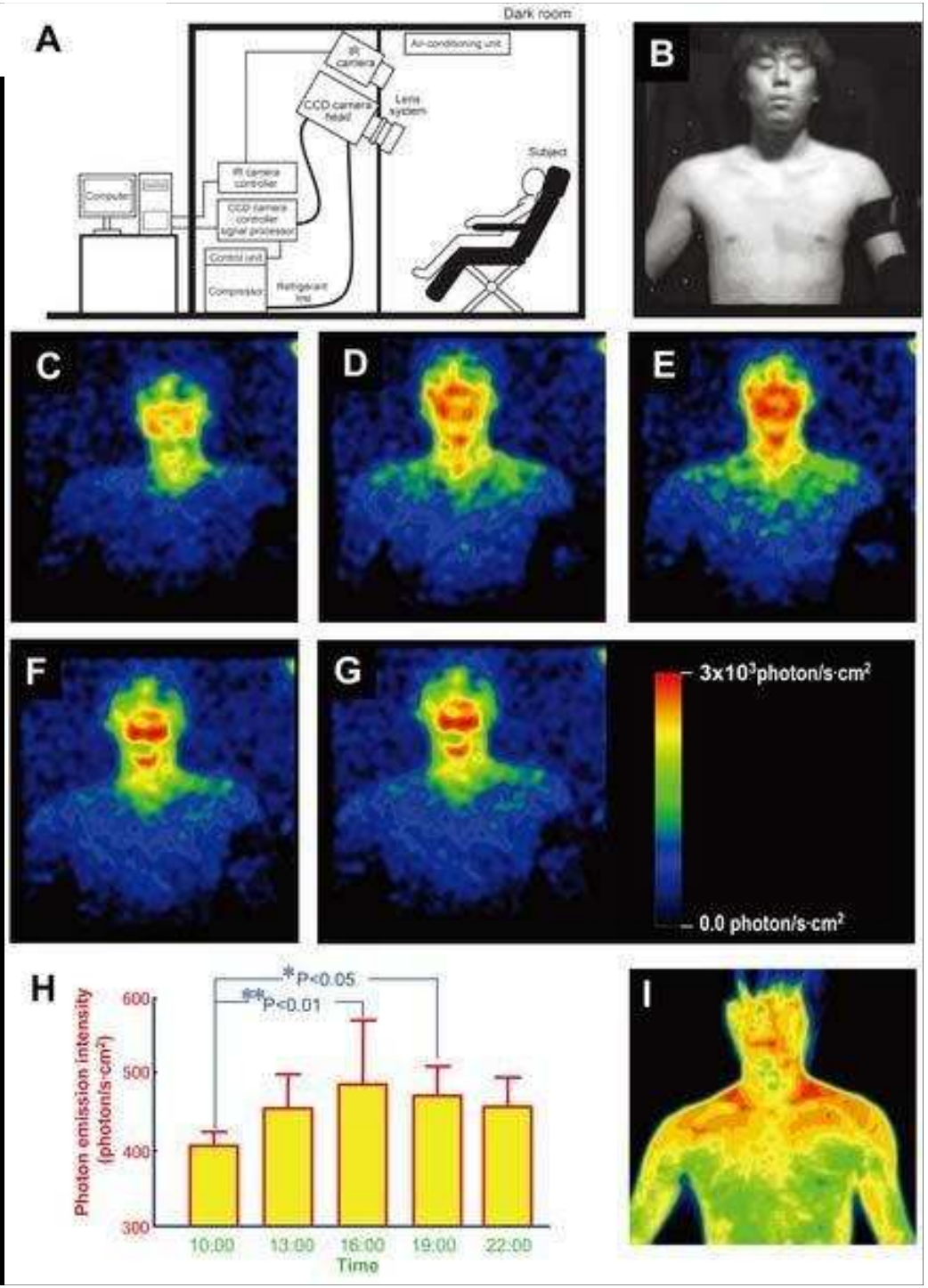
- Il Mercurio , per esempio, distrugge le tubuline già a concentrazioni estremamente basse.
- Ricordate, siete la luce trasmessa attraverso la tubulina alle molecole nel tessuto connettivo, interrompendo tutte queste importanti trasmissioni-luce dal vostro campo biofotoni alle vostre cellule e agli enzimi metabolici,
- il mercurio disconnette la forza intelligente che organizza la tua biochimica .
- Una ragione in più per evitare thimerosal presente nei vaccini contro l'influenza !

INABA Biophoton

Research Director: Dr. Humio Inaba (Professor Research Institute of Electrical Communication, Tohoku University) Research Term 1986-1991

Bioluminescenza nella Germinazione dei semi di soja





Avete assorbito Luce sana oggi? Principi alimentari

1. Forza vitale del cibo è notevolmente impoverito o distrutta quando è **cotta**.
2. La struttura e la composizione biochimica nutrizionale del cibo è alterata nel suo stato originale, perde la sua qualità in **fibre** per la pulizia e assimilazione negli intestini.
3. Nutrienti, come **vitamine**, minerali e aminoacidi sono esauriti, distruttii e alterato.
4. Fino al 50% della **proteina è coagulata** con un fattore di accelerazione del processo di invecchiamento.
5. Il rapporto di nutrienti è alterato dalla sua **composizione** naturale sinergica.
6. Il contenuto di **acqua** del cibo è diminuito.
7. Si creano Sostanze tossiche e - **sottoprodotti-** della cottura, radicali liberi. Più alta è la temperatura di cottura, più tossine vengono creati.

Avete assorbito Luce sana oggi? Principi alimentari

1. Il calore fa sì che il molecole si urtino violentemente, le ripetute collisioni provoca **l'incollaggio** formando nuove sostanze. È anche stata chiamata - nuova chimica compositi- .
2. Viene creato **Materiale di scarto** inutilizzabile, che si accumula e congestiona e intasa con effetto sul peso del corpo
3. Tutti gli **enzimi** presenti negli alimenti crudi sono distrutti a temperature di 100 gradi La cottura distrugge il 100% di questi enzimi.
4. Mangiare **enzimi alimentari morti** è un peso per il pancreas e altri organi e, esaurisce alla fine questi organi. Digestione del cibo cotto è molto più energeticamente impegnativo che la digestione del cibo crudo.
5. Dopo aver mangiato un pasto cucinato (invasione tossine), vi è un afflusso di globuli bianchi verso il tratto digestivo, lasciando il resto del corpo meno protette dal sistema immunitario.
6. **Disbiosi**: Batteri putrefattivi, in particolare dalla carne cotta, dominano la la flora batterica intestinale benefica con conseguente disfunzione nel vostro intestino, permettendo l'assorbimento di tossine dalle viscere.

Avete assorbito Luce sana oggi? Principi alimentari

1. Un accumulo di **placca mucoide** si crea negli intestini. Placca mucoide è una spessa sostanza simile catrame, che è il risultato a lungo termine di non digerito
2. Cibi cotti causano un accumulo di tossine e rifiuti in molte parti del corpo, anche all'interno di singole cellule. Alcune di queste tossine e rifiuti sono chiamati **lipofuscina**, che si accumula nel sistema nervoso e della pelle, compreso il cervello. Si può osservare come - macchie del fegato- o -**macchie senili**- .
3. Cibi cotti causano la malnutrizione a livello cellulare. Perché i cibi cotti sono più **bassi di nutrienti**, oltre a contenere i rifiuti e le tossine,.
4. Cibi cotti causano una tendenza verso l'obesità attraverso l'eccesso di cibo. Perché **le cellule non ricevono abbastanza nutrienti** che sono per così dire - sempre fame

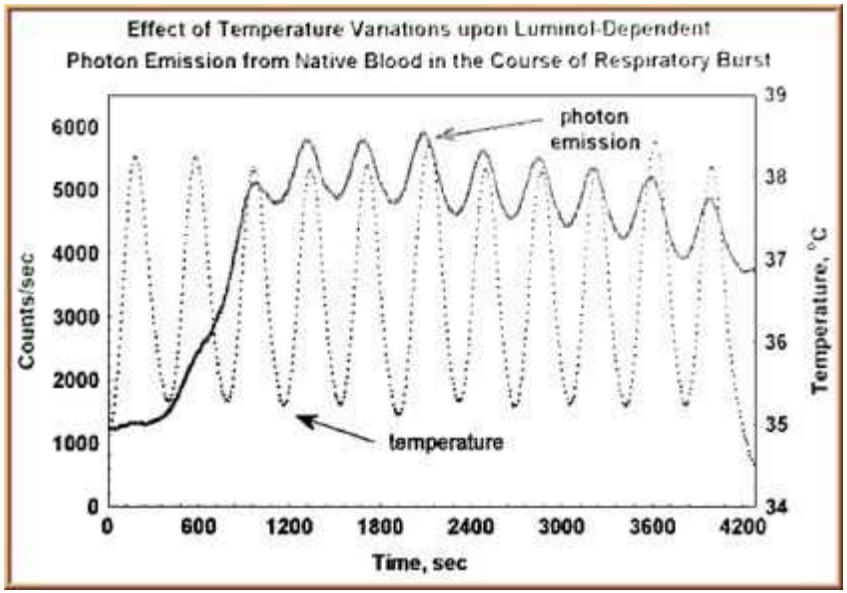
Avete assorbito Luce sana oggi? Principi alimentari

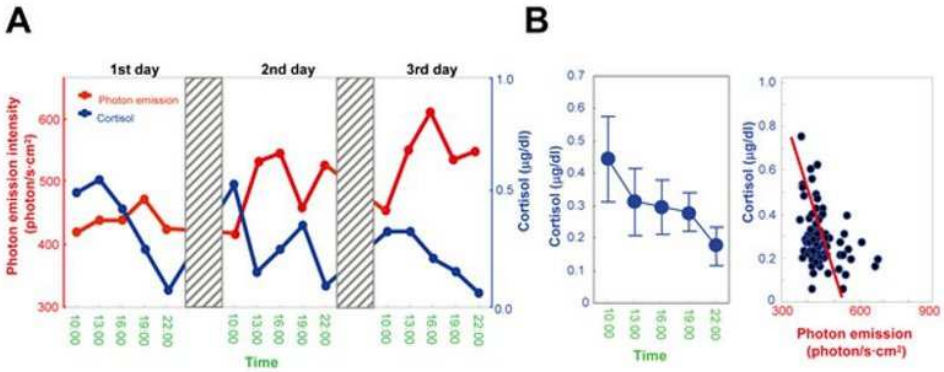
1. Di tanto in tanto il corpo sperimenta crisi di disintossicazione chiamato anche la **depurazione o la crisi di guarigione**. Il rilascio di tossine genera sintomi possono includere mal di testa, febbre, nausea, vomito, raffreddori, bronchiti, sinusiti, polmoniti e diarrea.
2. Il **sistema immunitario**, dovendo gestire le invasioni di massa quotidiano di tossine e di sottoprodotti tossici, alla fine viene sopraffatto e indebolita. Un fattore chiave nel processo di invecchiamento.
3. I rifiuti, tossine, **mutageni e cancerogeni** che si accumulano all'interno delle cellule, così come l'assalto quotidiano di un eccesso di radicali liberi eventualmente causare alcune cellule a diventare cancerose - uccidendo circa il 30% dei malati.

Avete assorbito Luce sana oggi? Principi alimentari

1. In generale, il processo di **invecchiamento** naturale è accelerato dal cibo cotto. Le persone che passano a cibi crudi spesso diventano biologicamente e visibilmente più giovane.
2. Dopo aver mangiato un pasto cucinato vi è un generale aumento dei globuli bianchi nel sangue si verifica un cambiamento nelle proporzioni relative di diverse cellule del sangue. Questo fenomeno è chiamato -**leucocitosi digestiva-** indice di un fenomen infiammatorio.

Le cellule comunicano fra di loro al pari degli esseri umani





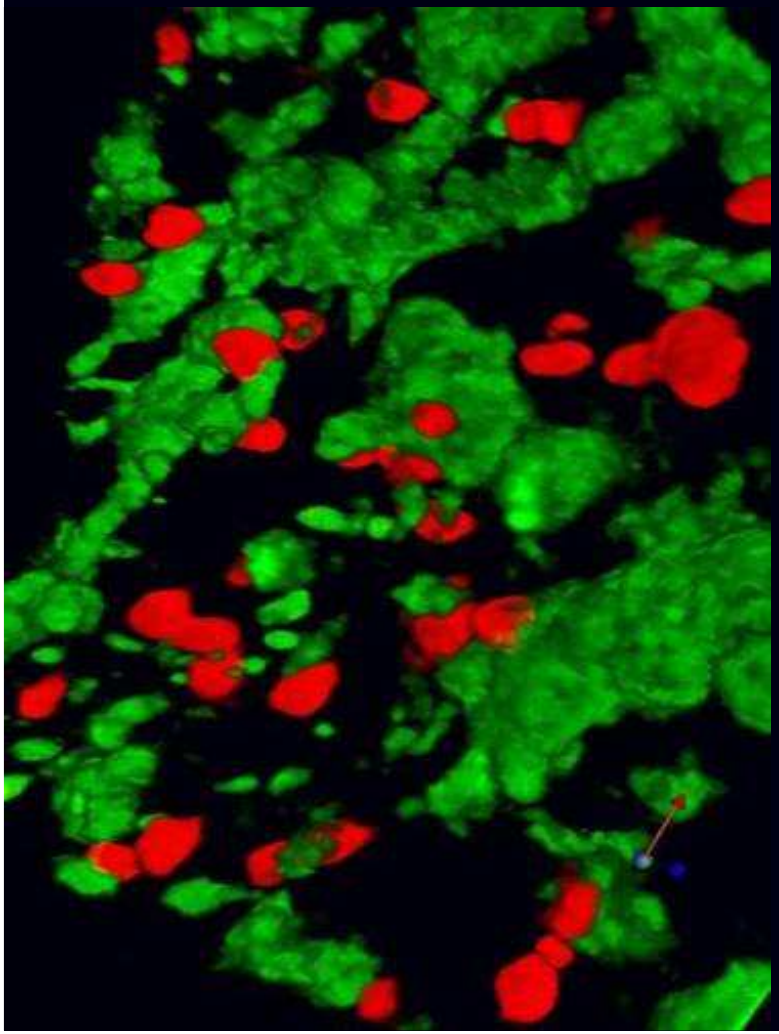
A. Comparison of temporal variation of biophoton emission intensity and cortisol concentration in saliva observed through 3 days. Shaded regions indicate sleeping time. The subject is the one of Fig. 1B–G. B. Daily change of cortisol secretion (left; n = 15, Mean±SD) and its correlation with photon emission intensity (right). A negative correlation was found (r = −0.3074, P<0.002).

- La malattia appare sempre di più come un'interruzione (operata da batteri, virus, funghi, parassiti, sostanze inquinanti o tossiche, che nel loro complesso vengono chiamate - tossine-) delle linee di comunicazione biofotoniche all'interno dell'organismo

I risultati più recenti mostrano che l'emissione di biofotoni, o emissione fotonica ultradebole:

1. - non ha niente in comune con la chemioluminescenza (si pensi alle lucciole o a particolari pesci che sono luminescenti), - riguarda tutti gli organismi viventi
2. - aumenta con l'avanzare dell'età biologica, mentre al contrario il sangue di una persona sana e giovane emette più biofotoni del sangue di una persona anziana o con scarsa vitalità
3. - lo spettro, diverso per le varie specie viventi, va dall'infrarosso all'ultravioletto

I risultati più recenti mostrano che l'emissione di biofotoni, o emissione fotonica ultradebole:



1. - si ha la massima emissione di fotoni al momento della morte dell'organismo vivente, INDIPENDENTEMENTE dalla causa della morte
2. - i tessuti cancerosi hanno un'elevata emissione, particolarmente sui loro bordi, mentre il sangue di un ammalato di cancro (ma anche di una persona affetta da altre malattie o anche nelle persone anziane) si distingue per una esigua emissione di fotoni
3. - vi è una correlazione fra il potere germinativo dei semi (il quoziente fra il numero di semi germogliati rispetto al numero totale di semi piantati) e la loro emissione fotonica: per semi che emettono molti biofotoni si ha un grande potere germinativo

Più aumenta la presenza di biofotoni in un prodotto, più cresce il suo valore biologico e bioenergetico

- **Grazie alla sua ricchezza di biofotoni, l'aloe vera è superiore alla maggior parte delle altre piante utilizzate per alimenti, prodotti di bellezza e medicinali**
- La pianta matura dopo 2 o 3 anni; di conseguenza, conserva in sé da **600 a 800 giorni di sole**! Si tratta dunque di una pianta ad immagazzinamento di luce ideale!

ALOE

1. * Nella Grecia antica si raccomandava insieme a mirra e rosmarino per rinforzare i denti.
2. * Dioscoride ritenne che il corpo di Cristo fosse stato cosparso ed aromatizzato con aloe e mirra.
3. * Gli zulù ne facevano ampio uso quale antiparassitario, cicatrizzante e disinfettante intestinale.
4. * Plinio la raccomanda per verruche, condilomi, fibromi cutanei e porri vari.

ALOE

1. - cicatrizzante, antinfiammatoria, battericida ad azione topica (acne, comedoni. piaghe ecc.).
2. - rapidissimo cicatrizzante nella colite ulcerosa.
3. - azione immunomodulante
4. - citoprotettore (25 mg di acemmanano hanno svolto protezione pari a 75 mg) di sucralfato contro la formazione di lesioni gastriche da etanolo nei ratti)
5. - cicatrizzante intestinale efficacissimo (20 mg hanno sortito lo stesso effetto di 50 di cimetìdina)

ALOE

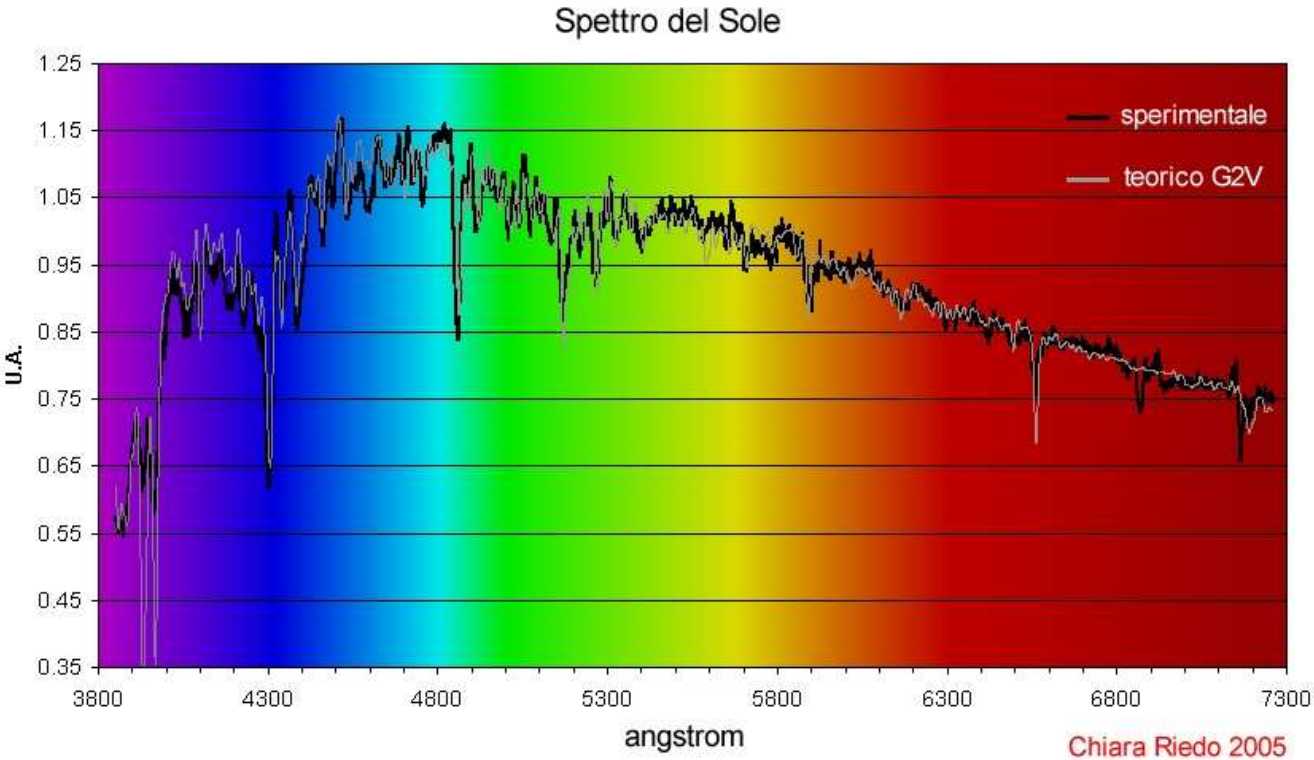
1. - attiva la produzione umana in IL- 1, TNFA, IL-6 (di qui probabilmente la sua azione di riparazione delle ulcere)
2. - si dimostrano in studi, pur in corso, azioni immunostimolanti nell'aids, fiv, ndv
3. - l'effetto antitumorale è stato dimostrato nel 1991 sul sarcoma murino di norman e nel fibrosarcoma di cani e gatti
4. - altre ricerche gli imputano effetto antileucemico
5. - sembra stimolare la produzione in interleuchine, interferone
6. - altri autori gli accreditano attività: simile all'azt.

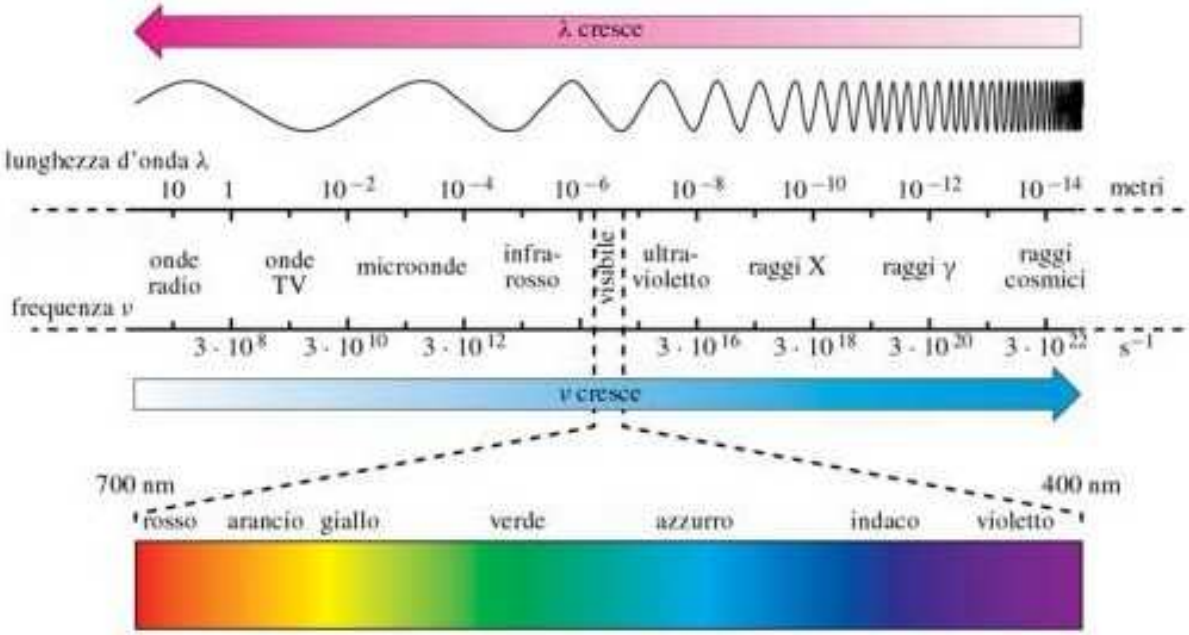
ALOE

1. * Filatow ha utilizzato l'aloe con successo nella cura della leismaniosi cutanea e dei suoi effetti reticoloendoteliali.
2. * Hazlenot ha verificato che la somministrazione dell'aloe attiva del 43 % la secrezione biliare ed in modo dolce e persistente.
3. * Uno staff di Oxford ne ha verifica l'azione antibatterica nei confronti di:
4. - bacillo di koch
5. - stafilococchi.

ALOE

1. • Localmente è un buon antiverrucosa ed anticondilomatosa
2. • Personalmente ritengo che le sopraesposte funzioni intestínali debbano necessariamente interagire con eventuali presenze parassítologíche (fautrici di lesioni ulceratíve, infiammatorie, batteriche ed immunodepressive) tanto da potergli affidare un ruolo antìparassítario ìndiretto o perlomeno parassitostatico nonchè protettivo dagli effetti patogeni da parassiti



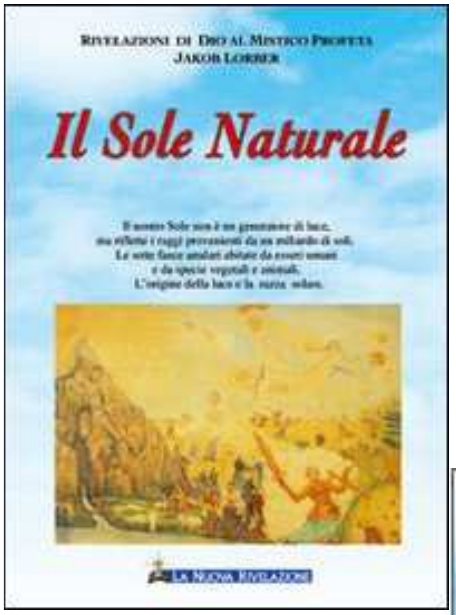


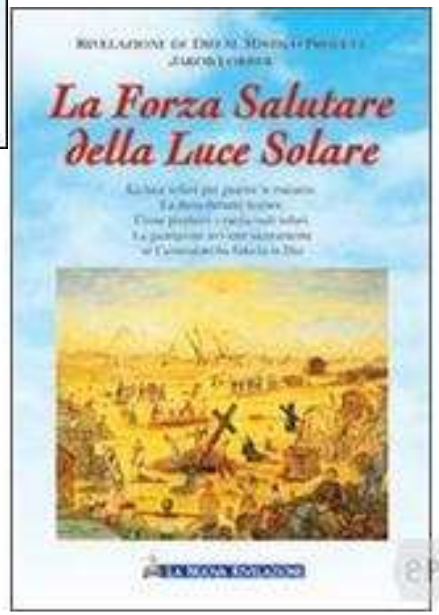
- - Oggi noi sappiamo che l'uomo è essenzialmente un essere di luce. E la scienza moderna della fotobiologia ce ne sta fornendo le prove. Nel campo della salute … le implicazioni sono enormi.
- Adesso sappiamo, per esempio, che la luce può generare, o arrestare, delle reazioni a catena nelle cellule, e che il danno genetico cellulare può essere virtualmente riparato, nel giro di alcune ore, da deboli fasci di luce

La Luce nutre e trasforma

- La luce del sole è vitale.
- Senza sole non ci può essere vita e noi ci accorgiamo chiaramente degli effetti rivitalizzanti della luce del sole sul nostro corpo e spirito quando, dopo un lungo inverno, ci esponiamo ai primi raggi primaverili.
- Ma noi possiamo assorbire l'energia solare anche attraverso il cibo così come tramite la pelle.

Forza salutare dei raggi solari [il 16 luglio 1851]





- In quest'opera vengono descritti i vari metodi per produrre i Mezzi di cura solare e come devono venire utilizzati.
- Le malattie, che è possibile guarire, sono:
- 1) Qualsiasi malattia con lo "zucchero solare".
- 2) Il "sale solare" per sanare ossa, fratture, denti e capelli

la salute del corpo dipende sempre unicamente da un'anima sufficientemente forte

- Gli antichi mettevano i loro ammalati al Sole, denudando completamente quelle parti del corpo nelle quali l'ammalato sentiva una debolezza od un malessere od un dolore, ed in breve tempo l'ammalato stava meglio

nessuno beveva acqua da una fonte dove la luce del Sole non poteva penetrare

- Se l'ammalato aveva un disturbo allo stomaco, prima esponeva al Sole per un certo tempo la regione dello stomaco, poi egli beveva dell'acqua da una pura fonte esposta al Sole, e ben presto stava meglio.

Jakob Lorber
LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE

- Prendete una tazza o piatto fatti di vetro dal colore violetto-scuro e dal diametro di 10 fino a 15 cm il cui orlo dovrà essere alto
- all'incirca 2-3 cm, ma molato con molta precisione. Per questa tazza fate fare però anche un coperchio il quale possa coprire ermeticamente
- la tazza

Jakob Lorber
LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE

- Prendete poi le palline di zucchero di latte a voi note e spargetele sul fondo della tazza in modo tale che 2 o 3 palline non abbiano a coprirsi l'una sull'altra.
- Esponete poi la tazza con le palline per un periodo abbastanza lungo ai raggi del Sole, così queste palline assorbiranno il raggio del Sole e tutti i suoi spiriti specifici di vita.

Jakob Lorber
LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE

- In estate, quando l'azione del Sole è più forte, è sufficiente se le palline di zucchero suddette vengono esposte al Sole per un periodo di rivoluzione lunare.
- Però esse non devono rimanere esposte al Sole per tutto il giorno finché il Sole è visibile in cielo, bensì fino a quando il Sole si trova nell'arco dei 45 gradi. Per questo esse devono essere coperte accuratamente con il coperchio del recipiente già descritto, e devono essere conservate fino al giorno dopo in luogo fresco ed asciutto.

Jakob Lorber
LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE

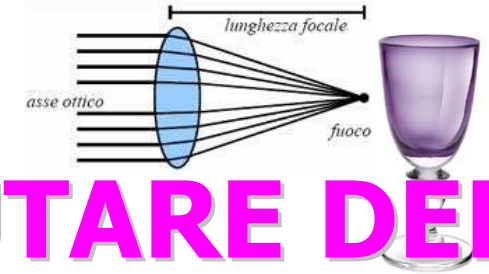
- Per conservare ulteriormente queste palline, ora impregnate di luce solare, dovete procurarvi delle bottigliette di vetro violetto scuro, le quali sono da chiudere bene con un tappo pulito fatto dello stesso vetro che chiuda ermeticamente; quindi esse possono venire ben chiuse con un tappo sigillante.
- La conservazione deve essere in luogo fresco ed asciutto

Jakob Lorber
LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE

- Come recipiente per bere sarebbe ugualmente preferibile a qualsiasi altro recipiente un bicchiere di vetro violetto un po' meno scuro o almeno un vasetto di porcellana che sia stato smaltato con tale colore

Jakob Lorber

LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE



- Per rendere assai efficace l’acqua, voi potete prendere come aiuto anche una buona lente ustoria, avente il diametro di 50 cm e mezzo, con una distanza focale al massimo di 10 cm, e con la stessa dirigere il raggio del Sole potenziato sull'acqua in modo che esso, nel suo punto focale, a seconda dell’altezza del recipiente, cada 2 o 4 fino a 6 cm sotto lo specchio dell'acqua, quindi più verso la metà della massa acquosa.

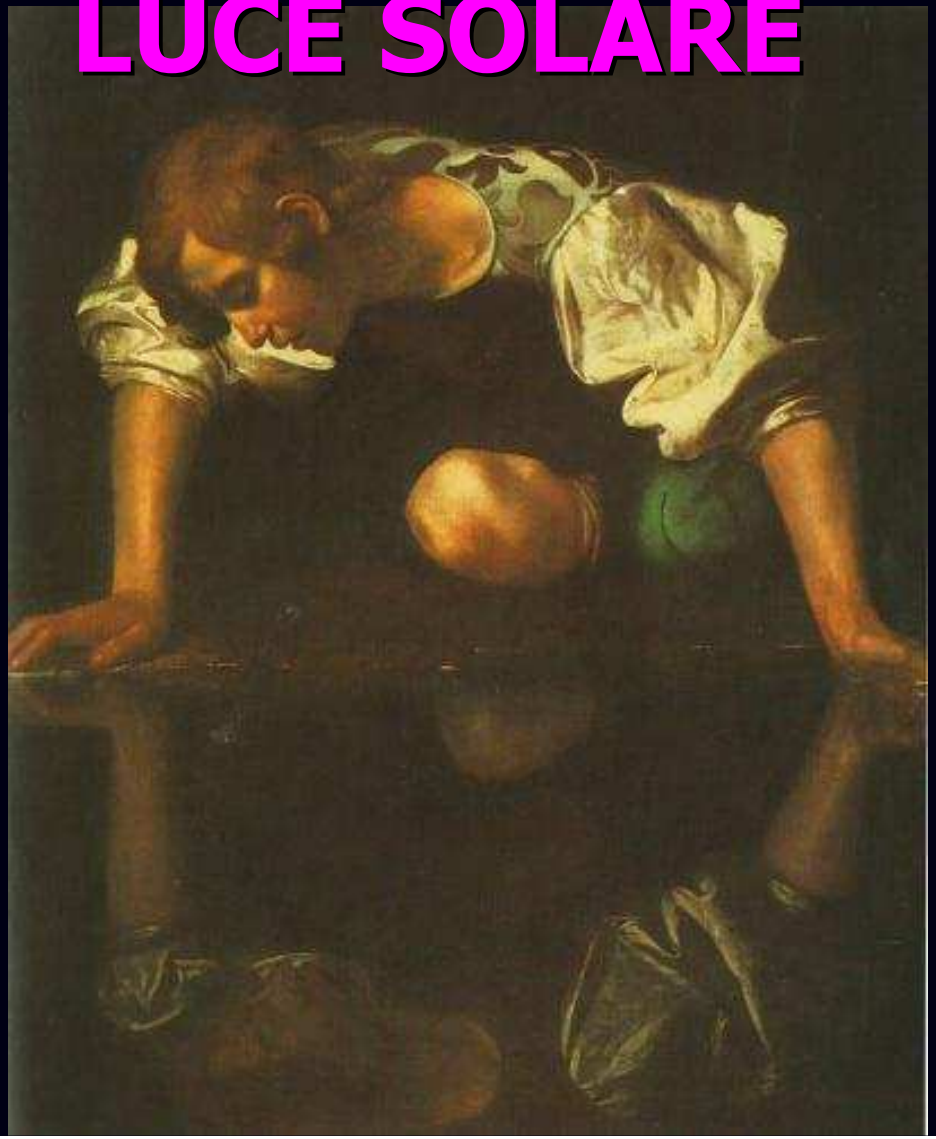
- **La radiazione solare è composta da tre diverse tipi di luce:**

1. **quella visibile, percepita dalla vista;**
2. **quella infrarossa, invisibile, avvertita come calore dal nostro corpo;**
3. **quella ultravioletta, causa della agognata tintarella estiva ma anche di nocivi effetti sugli organismi viventi.**

La luce solare, un tonico per il corpo e per la psiche

Jakob Lorber

LA FORZA SALUTARE DELLA LUCE SOLARE



- Se c'è un qualsiasi caso di malattia, somministrate all'ammalato, dopo una precedente giusta dieta, 1- 2 fino al massimo 3 di queste palline - meglio se prima del sorgere del Sole - e dal 3° fino al massimo il 7° giorno l'ammalato starà del tutto meglio.

Luce e anima

- L'anima, infatti, si prenderà quello che le manca e, da ciò sarà rinforzata,
- eliminerà quello che non le serve e così poi con facilità metterà in atto nel suo corpo la giusta tensione di vita

- Quando l'ammalato avrà bevuto durante il giorno alcuni bicchieri pieni di acqua che è stata esposta al Sole, egli dovrà poi mettersi in un buon letto, nel quale egli dopo alcune ore sicuramente incomincerà a sudare.

- Quando l'ammalato è così sudato, prendete da 1 a 3 pezzettini dello zucchero impregnato di raggi solari e bagnate un po' il pezzettino in una goccia di sudore e somministratelo così al sofferente.
- Dopo di che egli si sentirà un po' stordito e sentirà una leggera pressione nella testa e nello stomaco; inoltre sentirà degli anormali brividi di freddo e di febbre molto leggeri in tutto il corpo. Dopo tali brividi di freddo comparirà poi una leggera diarrea con la quale il paziente è anche guarito del tutto.

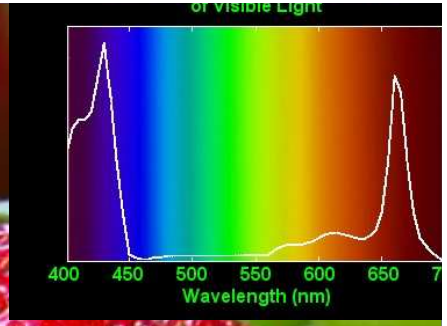
La Spirulina può immagazzinare tutta l'energia solare!

- Più alta è la quantità di luce che un cibo può immagazzinare, maggiore è il suo potere nutriente. La verdura fresca che cresce spontanea, per esempio, e la frutta maturata al sole sono ricche di energia solare. La capacità di immagazzinare biofotoni è perciò una misura della qualità del nostro cibo.

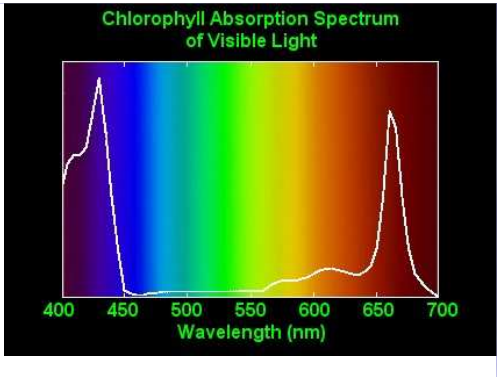
La maturazione della frutta

Durante la maturazione della frutta avviene lo sviluppo di **quattro caratteristiche**: aroma, dolcezza, succosità e morbidezza, colore.

Ma soprattutto l'accumulo di luce solare



Clorofilla e luce solare

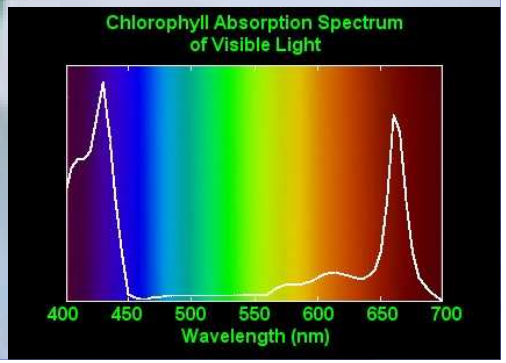


- A differenza delle piante, gli organismi privi del processo fotosintetico (es. gli animali) devono assorbire il glucosio in via alimentare, cibandosi degli organismi fotosintetici (vegetali). Alla base di tutto troviamo la fotosintesi e, quindi, l'energia solare.

Proprietà bio-nutrizionali e teraupetiche dei germogli:

Il germoglio costituisce un alimento:

- fresco
- ricco di principi bio-nutrizionali quali enzimi, oligoelementi, vitamine, aminoacidi essenziali, ecc.
- dotato di proprietà curative
- facile da digerire
- privo di scarti
- gustoso
- molto economico
- facile da conservare



Proprietà attribuite alla Spirulina

- Integrative nutrizionali, antianemiche, tonificanti e ricostituenti generali
- Detossicanti, antiossidanti, antiradicaliche. Antivirali.
- Immunostimolanti.
- Ipolipemiche; epatoprotettive.
- Antinfiammatorie.
- Vasodilatatrici; anticoagulanti.

Quali sono le proprietà fondamentali di quest'alga?

- Funzione disintossicante per il corpo
- Aiuta a combattere l'anemia
- Innalza le difese immunitarie
- Cura pelle e capelli
- Aiuta la concentrazione
- Aumenta la resistenza fisica
- Utile nelle diete poiché aumenta il senso di sazietà

---- Heomatococcus ---------- Spirulina Pacifica -------- Spirulina Platensis ---------- Dunaliella --

La spirulina contiene

- • 300 % di calcio in più del latte intero
- • 2.300 % di ferro in più degli spinaci
- • 3.900 % di beta carotene in più delle carote
- • 375 % di proteine in più del tofu

(c) Azarius

Per la ricchezza di minerali basici, la spirulina contribuisce a ristabilire l'equilibrio acido-base rendendo più alcalini i tessuti.

- **Acne**
  L'elevato contenuto di vitamina A rende la spirulina un mezzo eccellente per contrastare l'acne.
- **Anemia**
- **Convalescenza**
  Per l'ampia gamma dei nutrienti che la compongono e la loro pronta disponibilità
- **Cuore e vasi sanguigni**
  L'assunzione di spirulina è raccomandata in caso di malattie cardiovascolari. La vitamina F evita la formazione dei depositi di colesterolo, la vitamina E diminuisce i rischi di viscosità.
- **Diabete**
  Il consumo regolare di spirulina si è dimostrato efficace per diminuire il fabbisogno di insulina,
- **Dismenorrea o irregolarità del flusso mestruale**
  La spirulina apporta abbondanti quantità di vitamina E che ha anche la funzione di regolarizzare il funzionamento delle ovaie.
- **Eczemi**
  Le vitamine del gruppo B presenti nella spirulina stimolano il metabolismo della cute, la vitamina A quello delle ghiandole sebacee e la vitamina E conferisce morbidezza e tonicità alla pelle favorendo il processo di cicatrizzazione.

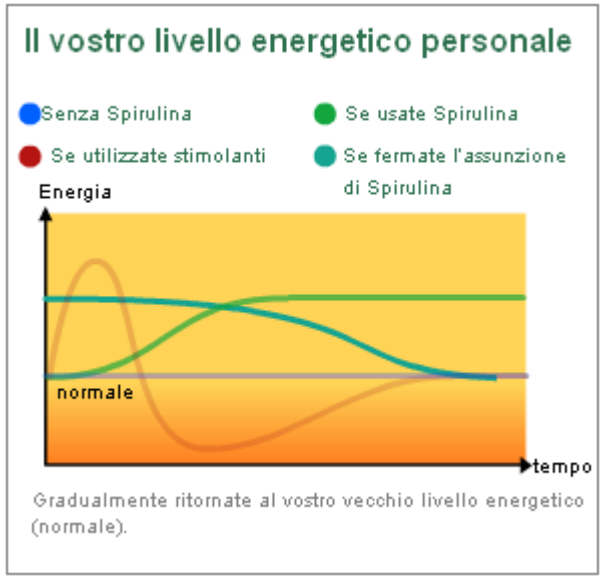
Per la ricchezza di minerali basici, la spirulina contribuisce a ristabilire l'equilibrio acido-base rendendo più alcalini i tessuti.

- **Gravidanza**
  Sperimentata con le donne delle tribù che vivono sulle sponde del lago Ciad dove cresce la spirulina
- **Ipercolesterolemia**
- **Obesità**
  La spirulina facilita la perdita di peso. Assunta prima dei pasti, ha un effetto spezza fame, Quest'alga permette quindi di essere ben nutriti senza mangiare molto. Soddisfando le carenze in profondità, le deficienze che provocano disordini alimentari compulsivi (crisi di bulimia) diminuiscono sempre più.
- **Occhi**
  Poiché la vitamina A si trova in abbondanza nella spirulina, quest'alga è indicata per i problemi oculari quali la sensibilità alla luce, la difficoltà di vedere al buio, le irritazioni e le infiammazioni, la cataratta e, in generale, per i disturbi della vista.
- **Sistema immunitario**
  La spirulina agisce sul sistema immunitario rafforzandolo, la vitamina F favorisce la produzione di prostaglandine, il magnesio e il ferro permettono di combattere più efficacemente gli aggressori, la vitamina E protegge i tessuti dai radicali liberi e il pigmento blu della spirulina, la **ficocianina**, aumenta la produzione dei linfociti e diminuisce il rischio di neoplasie.
- **Terza età**
  L'invecchiamento patologico e accelerato dei tessuti, dovuto in gran parte alle carenze, può essere prevenuto somministrando i diversi nutrienti presenti nella spirulina.
- **Tumori**
  Numerosi nutrienti contenuti nella spirulina sono noti per essere attivi contro i tumori: la vitamina E e il selenio come antiossidanti, il magnesio e il germanio come antitumorali, la vitamina F per il suo ruolo a livello del sistema immunitario e sull'impermeabilità delle mucose, e la vitamina A per il suo effetto protettivo contro lo sviluppo dei tumori.

Problema: l'energia solare è difficile da mantenere

- L'energia solare è molto sensibile e difficile da conservare. Misurazioni pratiche, effettuate dal Prof. Popp e dal Dr. Niggli (all'Istituto di Biofisica, Kaiserslautern, Germania) hanno dimostrato che il livello dei biofotoni (l'energia solare) nelle confezioni tradizionali (foglio di alluminio, plastica, vetro bruno) diminuisce sensibilmente.

Soluzione: la protezione nel vetro BLU



- Per proteggere questo prezioso - potere solare- la Spirulina di è meglio conservarla nell'innovativo **vetro Blu o violetto.** Questo vetro violetto continuativamente dinamizza e restituisce energia alla Spirulina, riuscendo a mantenere l'energia solare al suo livello originale per lunghi periodi. La Spirulina mantiene più a lungo la sua energia naturale e la sua freschezza!

Misurazione della vitalità

- altro procedimento sviluppato è la cosiddetta tecnica **elettrofotografica**, attraverso la quale i cambiamenti della vitalità di una persona possono essere facilmente visualizzati da misurazioni effettuate sulle punte delle dita.

La microalga Chlorella

Le alghe unicellulari, come la Chlorella , esistono da oltre 2,5 miliardi di anni sulla terra.

Né i cambiamenti climatici, né le catastrofi naturali hanno potuto annientarle.

La Chlorella è un campione di sopravvivenza, fa parte delle prime forme di vita apparse sulla terra.

È stata identificata dal biologo olandese M.W.Beyemick, nel 1890.

Il nome Chlorella viene dal latino e significa - verdura giovane e minuscola-

1. La Chlorella fissa le materie tossiche
2. La Chlorella si fissa ad una velocità straordinaria con le sostanze tossiche e i batteri patogeni.
3. Numerose ricerche scientifiche provano che, indipendentemente dalla quantità, tutte le materie tossiche assorbite dalla Chlorella restano legate ad essa in maniera irreversibile e non possono essere dunque più assimilate dal corpo umano.

La clorofilla : l'energia vitale

1. Calvin scelse la Chlorella , tra tutti i vegetali, per la sua alta concentrazione in **clorofilla**.
2. In effetti, la Chlorella concentra il più alto tasso di clorofilla di tutti i vegetali conosciuti al nostri giorni. Calvin fu ricompensato nel 1961 con il più alto riconoscimento nelle scienze , il premio Nobel.
3. Si deve allo scienziato Dott. Melvin Calvin di aver scoperto il processo delle reazioni chimiche della fotosintesi.

Clorofilla : sensore della luce solare

1. Questo vuol dire che ella attira, come un sensore, delle particelle di luce, ricche di energia e le assorbe.
2. La clorofilla assorbe unicamente i raggi rossi e blu
3. La clorofilla stimola, egualmente, la fabbricazione di elementi nutritivi nei vegetali, utilizzandone l'energia solare

La clorofilla rinforza la salute

- agisce sui batteri patogeni
- impedisce la crescita dei calcoli renali
- agisce sui globuli rossi (probabilmente la sua costituzione molecolare è simile a quella dell'emoglobina)
- equilibra la pressione sanguigna e migliora la respirazione
- è cardiotonico: rinforza i muscoli del cuore
- drena con dolcezza
-

La clorofilla rinforza la salute

- migliora la resistenza
- intrappola i radicali liberi che possono nuocere alle cellule
- frena il processo d'ossidazione della membrana, impedisce dunque l'invecchiamento prematuro e l'arteriosclerosi
- favorisce la cicatrizzazione
- protegge dal raggi nocivi
- ha un'azione preventiva contro il cancro
- disintossica
- regola il transito intestinale
- attenua i cattivi odori come un deodorante (l'alito, odori corporei, sudore, feci, urine).

Il fattore di crescita della Chlorella:

- Solo la Chlorella possiede questo fattore di crescita-CGF
- I lattobacilli, indispensabili al buon fluizionamento della flora intestinale, si moltiplicano per quattro dopo l'assorbimento del CGF
- il CGF ha un'azione regolatrice sul diabete

Il fattore di crescita della Chlorella:

- Rallenta la riproduzione di batteri e virus patogeni
- In laboratorio, siamo riusciti a prolungare la vita dei topi e di altri animali all'incirca del 30%, quando gli si dava il CGF
- azione anticancerogena del CGF nel caso di tumori del fegato, di leucemie, di tumori dovuti a disturbi ormonali come il cancro al seno.

La composizione del CGF

- Come per la pappa reale (tuttavia la composizione del CGF è molto più ricca e varia)
- contiene numerose vitamine, enzimi, amminoacidi
- Gli acidi nucleici favoriscono il rinnovamento, la riparazione e la vitalità regolare delle cellule. E diminuiscono verso la terza parte dell'esistenza.

La Chlorella, un antibiotico naturale

- Clorellina contenuta nella Chlorella agisce come un antibiotico naturale, Contrariamente agli antibiotici di sintesi, essa combatte i batteri patogeni senza alterare la flora intestinale.

La Chlorella migliora la vista

- La Chlorella è ricca di xanthophylla un pigmento giallo che deve il suo nome alla macchia gialla nell'occhio, la macula. La xanthophylla protegge l'occhio dall'abbagliamento.

La Chlorella sorgente di salute

- Con l'allopatia guadagniamo in longevità, ma non in vitalità
- L'influenza ? No grazie
- I lavaggi nasali con la Chlorella saranno molto efficaci in caso di raffreddori.
- Aiuta lo stomaco e gli intestini in caso d'infiammazione delle mucose

La Chlorella sorgente di salute: Funghi

- rinforza il sistema immunitario contro i funghi
- assorbe dai funghi certe sostanze nocive, eliminando i residui dei metalli pesanti
- Grazie alla sua azione prebiotica, la Chlorella favorisce la riproduzione dei batteri benefici, costituitivi normali dell'intestino, per esempio i lactobacilli.

La Chlorella sorgente di salute: batteri

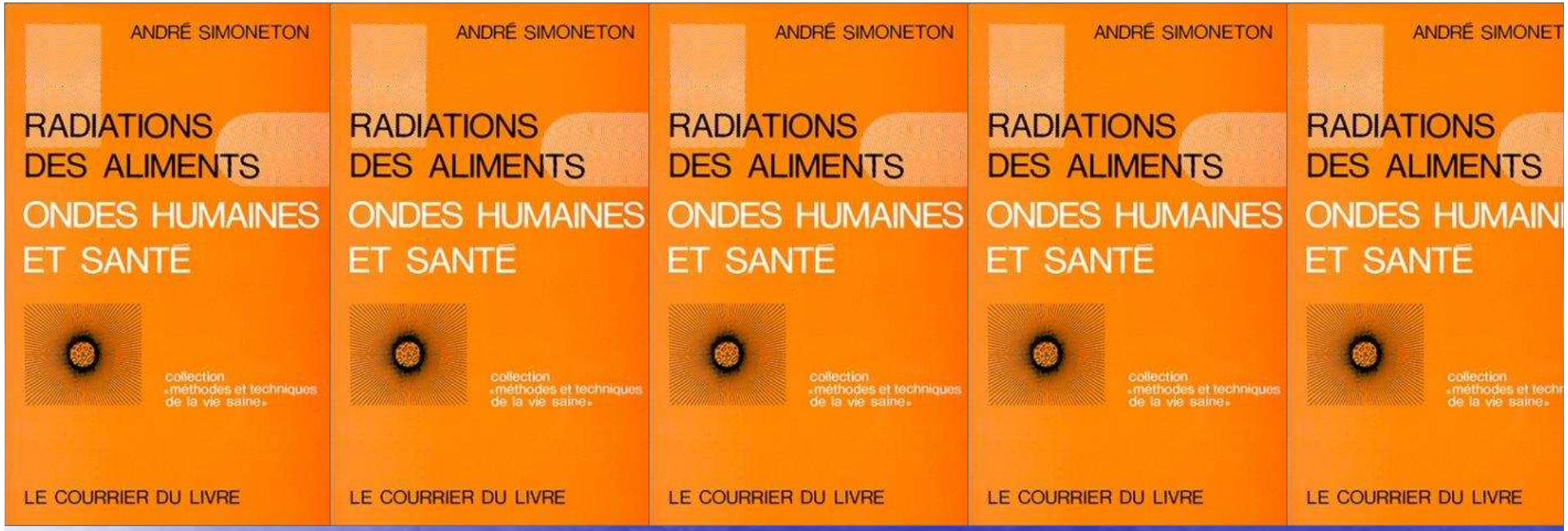
- fissa le loro tossine
- accelera la riproduzione dei batteri benefici
- stimola il sistema immunitario del corpo
- attacca i batteri patogeni direttamente grazie al suo tasso elevato di clorofilla e alla clorellina, suo antibiotico naturale

La Chlorella vi protegge dai metalli pesanti

- CADMIO (Cd) La produzione mondiale di questo metallo pesante aumenta del 10% ogni anno. Fa parte integrante della catena alimentare.
- PIOMBO (Pb) Da decine di anni si aggiunge alla benzina delle automobili come antidetonante. Perciò si trovano oggi i composti del piombo un po' dappertutto

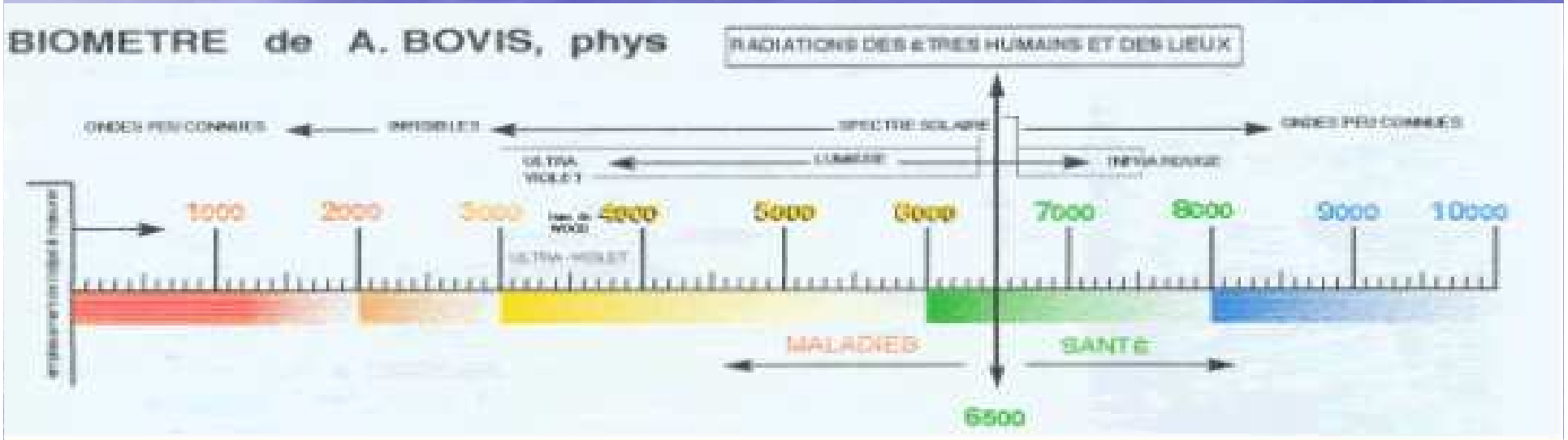
La Chlorella vi protegge dai metalli pesanti

- MERCURIO (Hg) Il mercurio si trova in tutte le bocche:
- PALLADIUM (Pd) Questo metallo nobile interviene nelle leghe, di grande qualità, con l'oro, l'argento, il nichel, il rame: L'oro bianco

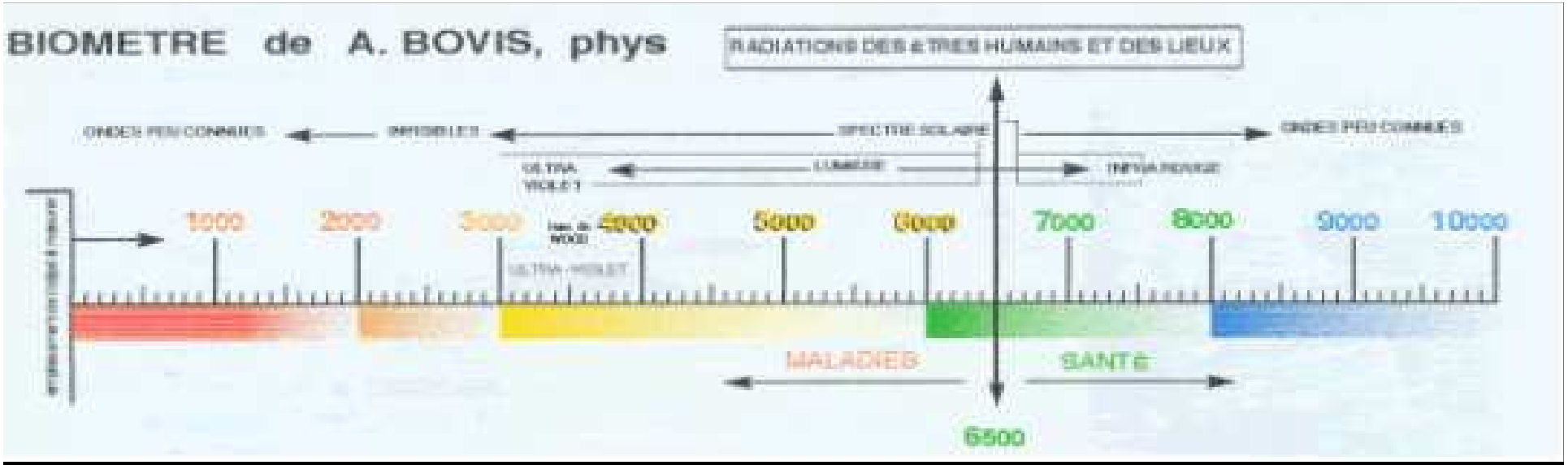


- Numerosi anni di studio, permisero a Simoneton di dimostrare empiricamente che tutto il vivente in Natura emette una vibrazione o radiazione ben specifica; ma la cosa forse più intrigante è stata quella di rispondere alla domanda: quali vibrazioni indeboliscono l'essere umano e quali invece lo fortificano?

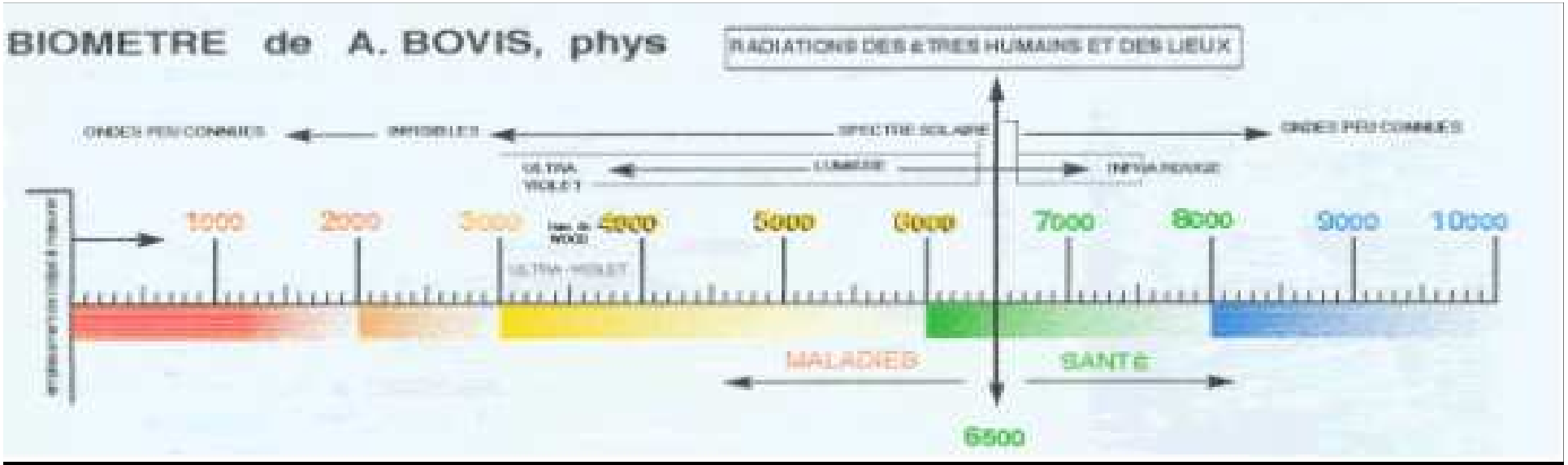
Le radiazioni delle malattie



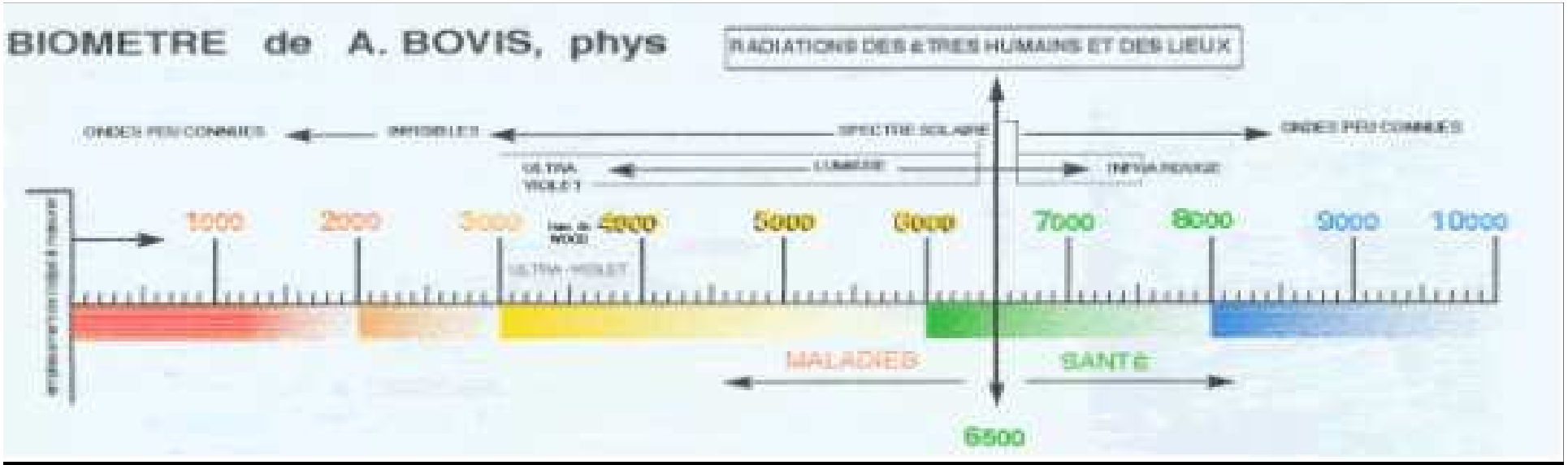
Malattia	Vibrazione	Alimenti con la medesima vibrazione
Dissenteria	6250 A°	
Difterite	4500 A°	
Stafilococco	5400 A°	
Tubercolosi	5525 A°	Carne cruda di 10 gg., uovo di 11 giorni, pane bianco
Influenza	5460 A°	
Cancro	**4874 A°**	Carne cruda di 3 gg., pane bianco
Tetano	4900 A°	
Meningocco	3100 A°	



- **1 - ALIMENTI SUPERIORI con vibrazioni sopra i 6500 A:**
  - tutta la frutta fresca ben matura e relativi succhi (fatti in casa e subito ingeriti),
  - quasi tutti gli ortaggi ed i legumi crudi o cotti con temperatura non superiore ai 70 gradi.
  Il grano,
  - i farinacei,
  - la farina ed il pane integrale;
  - i dolci fatti in casa,
  - tutta la frutta oleaginosa ed i loro oli essenziali,
  - le olive,
  - le mandorle,
  - i pinoli,
  - le noci,
  - i semi di girasole,
  - le nocciole,
  - la noce di cocco e la soia,
  - il burro freschissimo di giornata, i formaggi NON fermentati, la crema del latte e le uova di giornata.

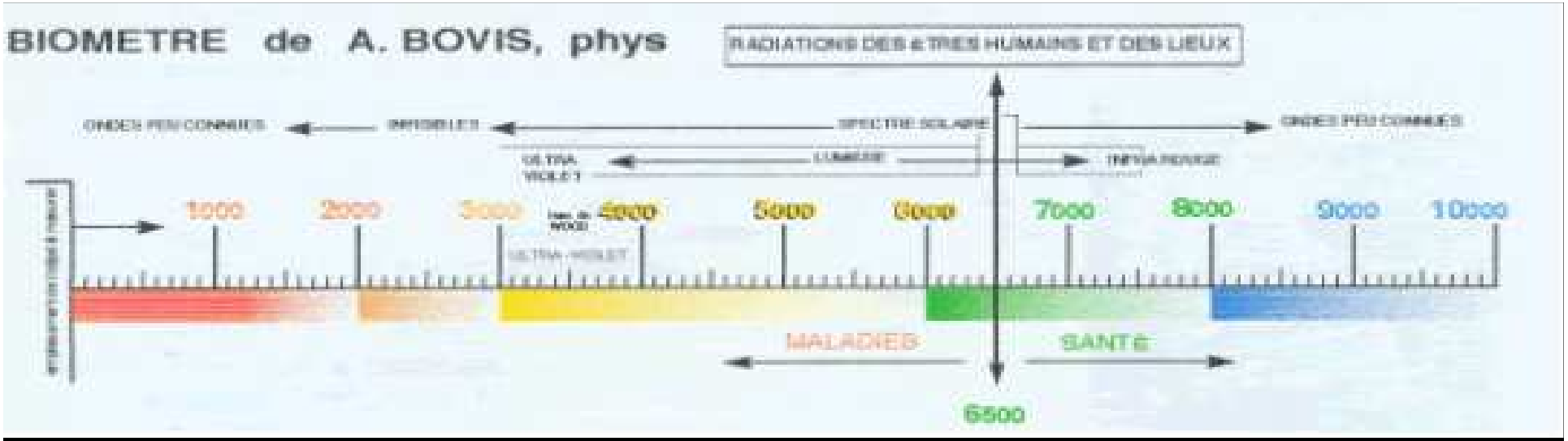


- **2 - ALIMENTI DI APPOGGIO, con vibrazioni da 6500 a 3000 A:**
  - il latte fresco appena munto,
  - il burro normale,
  - le uova non di giornata,
  - il miele,
  - lo zucchero di canna,
  - il vino,
  - l olio di arachidi
  - le verdure scottate in acqua bollente.



- **GLI ALIMENTI INFERIORI, con VIBRAZIONI NOCIVE dai 3000 Angstrom in giù:**
  - la carne cotta,
  - i salumi,
  - le uova dopo il 15 giorno,
  - il latte bollito,
  - il the,
  - il caffè,
  - le marmellate,
  - il cioccolato,
  - il pane bianco,
  - tutti i formaggi fermentati.

  Questi alimenti sono quasi tutti proteici, e basta una piccolissima deficienza del fegato o dell apparato digerente, affinchè diventino intollerabili per l'organismo.



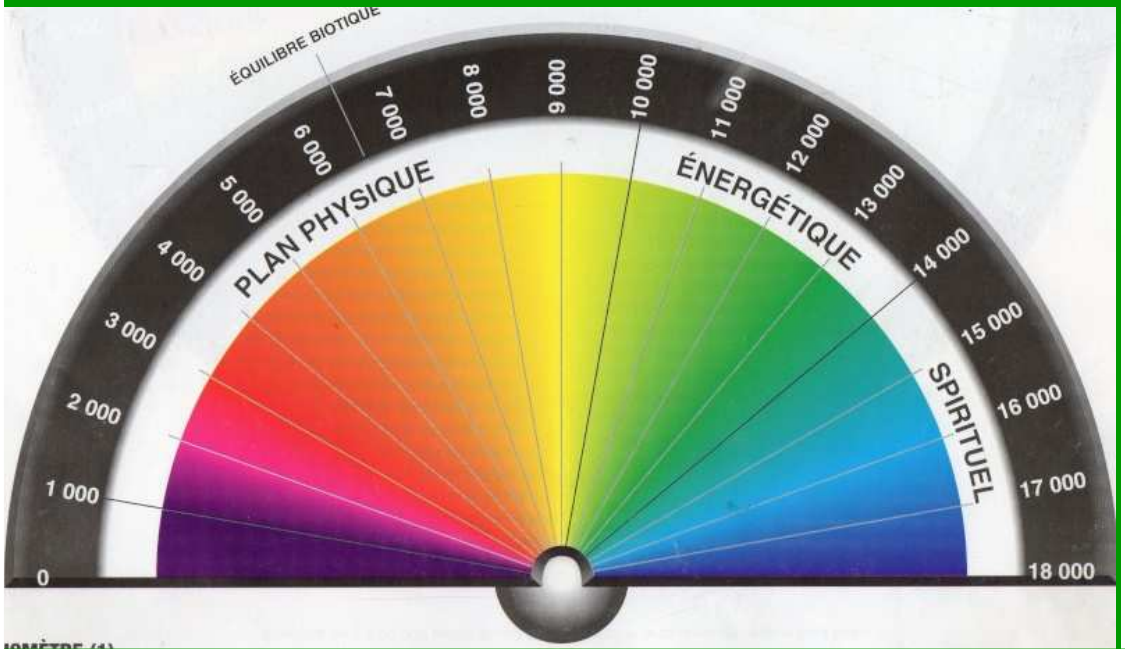
- **4 - ALIMENTI MORTI, senza alcuna vibrazione:**
  le conserve alimentari, le margarine, tutte le pasticcerie ed i dolci fatti con farina raffinata e prodotti industriali, i liquori e gli alcolici, lo zucchero raffinato (bianco).
  Anche la freschezza degli alimenti è un fattore di primaria importanza. Alcuni procedimenti, che normalmente vengono usati in cucina, alterano o distruggono alcune qualità dei nostri cibi, un esempio ce lo forniscono le pentole a pressione e la cottura in acqua bollente. I cibi cucinati a vapore conservano invece parte delle loro proprietà.
  Gli alimenti conservati mediante la - *pastorizzazione* - , NON contengono quasi più nulla delle loro qualità vibrazionali (irradianti); mentre quando sono trattati con processi disidratanti, le conservano in gran parte.

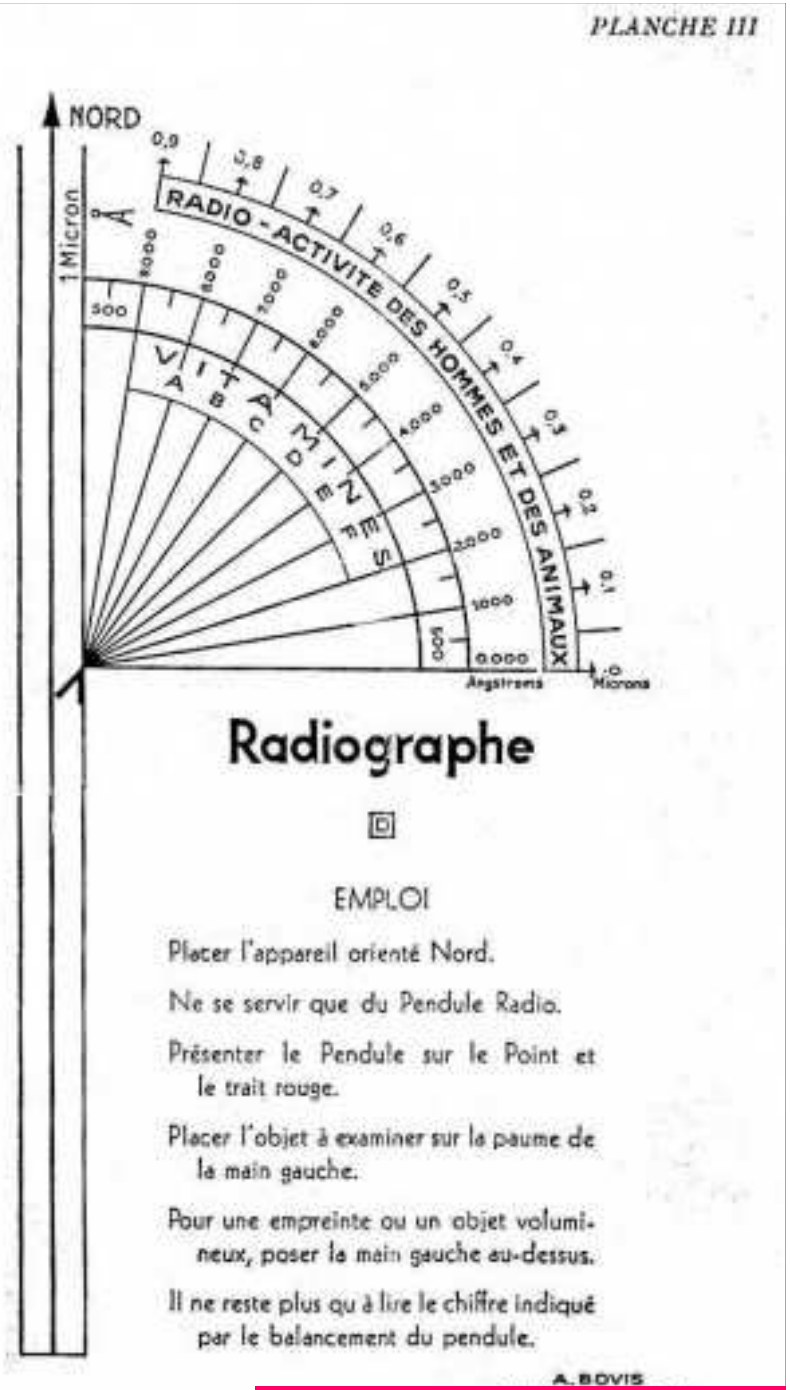
TABLEAU DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS

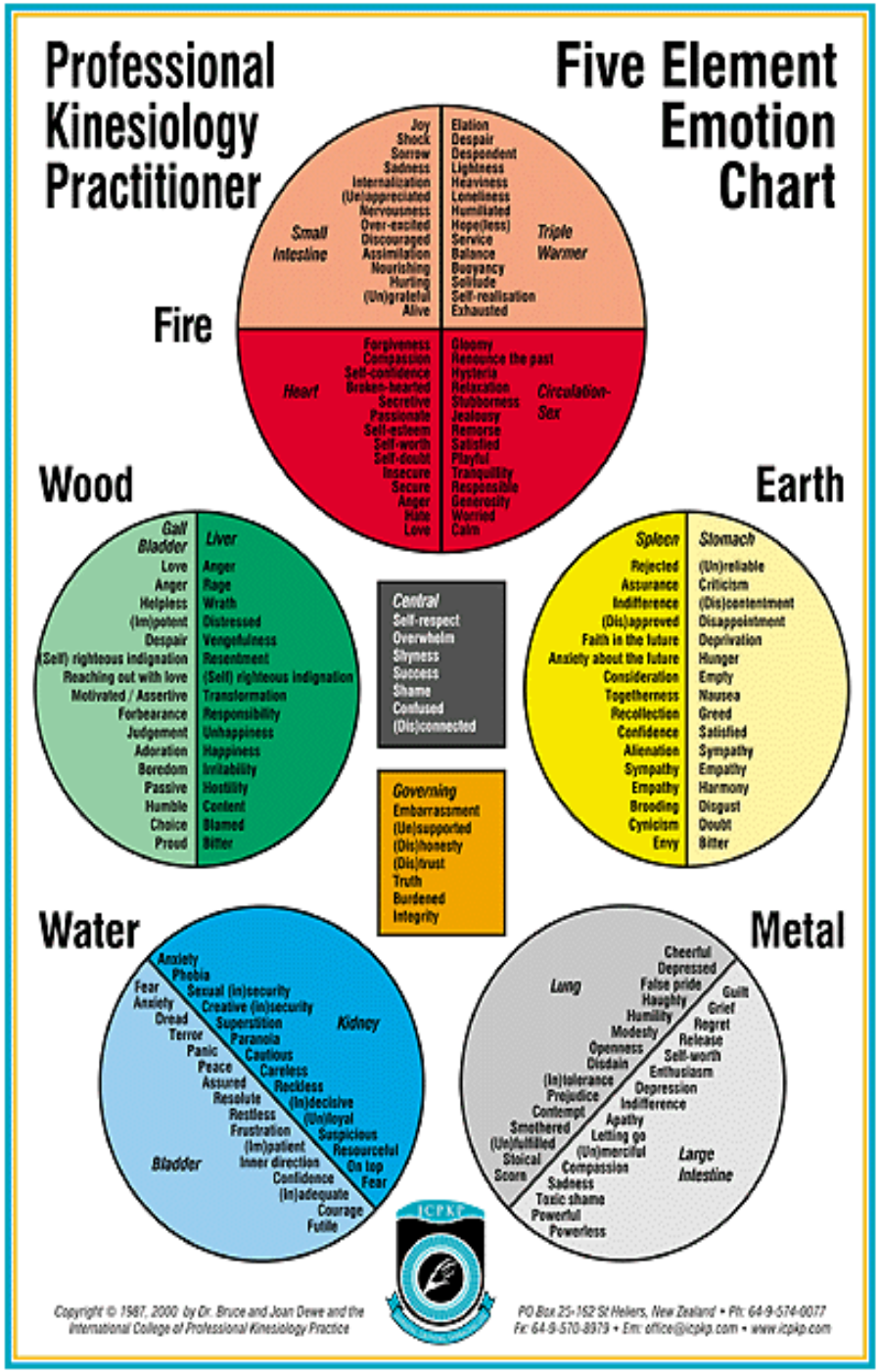
Note : les noyaux et pépins radient à partir de la germination.

Catégories	Longueur d'ondes angströms	Fruits crus : entiers	Fruits crus : pulpe	Fruits crus : jus	Fruits crus : peau	Fruits crus : noyau ou pépin	Légumes crus	Légumes cuits	Farineux	Patisserie	Oléagineux	Produits d'origine animale : laitiers	Produits d'origine animale : viandes	Produits d'origine animale : poissons	Divers
1re CATEGORIE ALIMENTS SUPÉRIEURS	10.000	raisin ... 8.000 orange... 6.500 citron ... 6.500 pamplem. 7.500 pêche.... 6.500 pomme.. 7.500 cerise.... 4.500 framboise 8.500 poire.... 8 000 melon... prune.... 8.000 ananas .. 8.000 abricot .. 8.000	9 000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 9.000 8.000	8.500 8.000 8.000 8.500 8.500 8.000 8.000 8.500 8.500 8.000 8.500 9.000 8.000	3.000 2.500 3.000 1.000	voir la note en haut et à droite		soupes (pomme de terre, chou bruxelles, navet, carotte, blé broyé)	flocons d'avoine pain blanc de paysan crêpe (farine, œufs, eau) galette (semoule de blé) galette (50 % soja + 50 % blé) brioche beurre frais tarte, arrosée confiture farine ordinaire farine de manioc blé broyé chez soi et tous plats de blé broyé cuits avec toutes sortes de légumes (tomate, oignon, pomme de terre)	Toute la bonne patisserie faite avec la bonne farine, crème fraîche, beurre, œufs frais, confiture de famille.			jambon venant d'être fumé		sucre de canne brut dragées vitaminées hiver 1944 confitures d'orgeat ou d'amandes Mono ou Vie Claire sel frais des salins
	9.000						ail frais carotte très fraîche tomate entière poireau, oignon, carotte ordinaire d'hiver haricots verts tous genres champignons	pomme de terre en « robe des champs » cuite au four ragoûts sans viande à l'étouffée autres légumes cuits toujours à l'étouffée			noix fraîches olives noires amandes			de mer	
	8.500	figue.... 8.000 groseille. 8.000 figue..... 8.500	8.500 8.500	4.000	4.000		chou (rouge, blanc, bruxelles) radis frais majorité des salades (pomme de terre, petits pois, salade verte, oignons olives)	autres soupes de légumes cuites avec minimum d'eau, sans blé, en 20 minutes petits pois à l'étouffée avec carotte, pomme de terre et salade, sans eau	pain fait chez soi blé entier en grain blé germé à l'eau brioche à l'eau clafoutis gâteau semoule		huile d'olive huile de noix		jambon fumé d'un mois	tous ceux pouvant être mangés vivants crus (huîtres, coquillages, oursins, etc..)	
	8.000							haricots verts à l'étouffée avec pomme de terre			noisettes	beurre sortant des barattes			miels supérieurs jus de betterave brut
	7.500	figue sèche datte raisin abîmé					moyenne des salades et hors-d'œuvres arrosés d'huile et vinaigre (mélange de choses crues et cuites avec huile d'olive)	soupe (chou, tomate, carotte et flocons d'avoine) ratatouille niçoise chou à l'étouffée seul potage (chou, tomate, poireau)	biscuit de commerce pain d'épices maison pain complet mis en soupe « panade »		huile de foie de morue noix de coco	gruyère frais crème gruyère très fraîche		poissons variés (maquereaux, raie, rouget, etc.)	sucre de betterave sortant des sucreries sucre cristallisé allant à la raffinerie ou à la confiturerie
	7.000						salade simple verte ordinaire fèves, haricots frais, maïs, etc.	chou et tomate cuits à l'étouffée petits pois cuits à l'eau asperges, artichaut à l'eau pomme de terre en « robe des champs » à l'eau	farine sarrazin tarte sans beurre à la bonne graisse		noix sèches (en hiver) olives vertes huile arachide	cantal port salut crème gruyère à Paris lait frais	viande vivante		sel de cuisine courant miels courants ou vieillis sucre cristallisé ordinaire sucre roux américain
2e CATEGORIE ALIMENTS DE SOUTIEN	6.000	cassis					haricots et petits pois légèrement déshydratés ou conservés dans l'eau ordinaire ou salée	gros artichaut avec peu d'eau	tarte à la graisse ordinaire galette sarrazin pain d'épices commerce tapioca au lait semoule au lait biscotte très fraîche biscuit américain à la canelle biscottes ordinaires	Toute la patisserie ordinaire faite sans beurre, avec farine et des produits industriels, colorants, gélatine œuf en poudre		gruyère rassis hollande œuf 8 jours beurre 8 jours	viande morte à l'abattoir porc tué de 4 j. viande 1 jour saucisson salamé italien	de rivière (goujon, gardon, etc.)	vin doux naturel confiture prunes (1) faite au sucre roux ci-dessus crème renversée
	5.000							pomme de terre au beurre servie froide			huile ordinaire d'arachide huile navette huile de pépins de citrouille	fromage crémeux beurre 10-11 j. crème 4 jours œuf 23 jours	viande crue beafsteack à peine cuit	ayant séjourné 3/4 jours dans la glace	confiture famille pur sucre sucre ordinaire raffiné (1943) saccharine (radia-minérale) miel qualité très ordinaire vin fin blanc supérieur champagne, bière, etc.
	4.000	tous les fruits déshydratés (pruneau, abricot, raisin sec, etc.) compote cuite de fruits (poire, pomme, prune, cerise, etc.					tous les légumes déshydratés (carottes, petits pois, choux)	purée de pomme de terre							
3e CATEGORIE ALIMENTS INFÉRIEURS	3.000	fruits verts vendus à Paris fruits blets raisin abîmé par long voyage					artichauts crus julienne légumes déshydratés	majorité des légumes archi-bouillis, cuits à grande eau	crème cuite (farine, lait, chocolat)		huile de colza	beurre 12 jours crème 6 jours œuf 30 jours	rôti presque cru viande des petits animaux tués de 4 jours	de 3/4 jours à l'air ambiant	vin rouge ordinaire vin mis en apéritif vin blanc chocolat bâton sucré 1944
	2 000	fruits en voie de pourriture					pomme de terre crue	— id —	crème ordinaire au lait pâtes alimentaires non cuites biscottes très vieilles		huile peu fraîche	arrivée du lait à Paris beurre 14 jours crème 8 jours œuf 34 jours			sel gemme
	1 000	pommes cuites vertes non mûres quoique sucrées					légumes fanés et partiellement pourris	— id —	farine de châtaigne farine conservée (vers 5/6 mois)			crème 10 jours beurre 17 jours œuf 46 jours	rôtis divers viandes cuites à l'ordinaire		(1) confiture prunes ci-dessus mais faites au sucre ordinaire
4e CAT. Aliments MORTS	0	fruits pourris conserves					conserves	conserves	farine conservée après 6 mois pâtes alimentaires cuites	patisserie sans farine de blé avec produits industriels	margarine, huile de poissons morts depuis longtemps.	fromages ferm. œufs (+ de 54 j.) œufs en poudre,	toutes les viandes cuites abats crus	conserves	sucre de raisin, alcool, eau de vie, certains, café, chocolats, café, thé, etc.

- **Il fisico francese Alfred Bovis** (1871-1947) ha ideato un regolo, poi perfezionato dall'ingegnere Simoneton, al fine di misurare il potenziale vibratorio (l'energia vitale) di minerali, vegetali, alimenti, persone, vitamine, abitazioni, oggetti, ecc.Tutti i luoghi della terra, le persone, le cose o quello che mangiamo vengono classificati secondo il tasso vibrazionale.Se esso è al di sotto delle 6.500 unità Bovis si dice che toglie nergia, se al di sopra la porta.

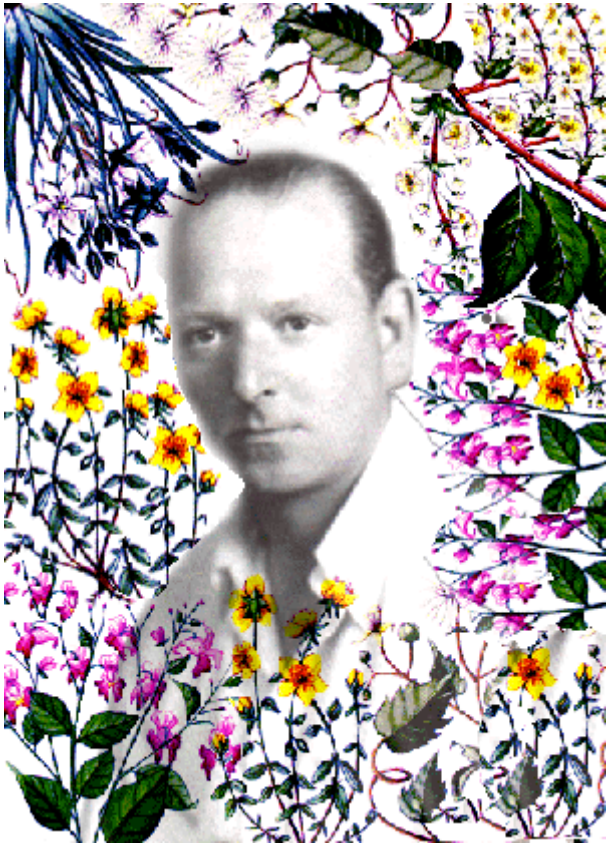






- M. Carturan * Naturopata

- Il pensiero non è incapsulato nel cervello ma può essere dappertutto . . . fuori . . . nella rugiada del mattino- (Schelling)



- … la mente è strettamente collegata al corpo, e lo può notevolmente influenzare.
- I **fiori** vanno a **riequilibrare lo stato energetico**, stimolando nell'individuo le qualità opposte al difetto che si vuole eliminare.

Metodo della solarizzazione

- **Materiale**
- Una ciotola di vetro trasparente non colorata o di cristallo liscio, senza decorazioni o scritte e della capacità di circa 300 ml (sono sconsigliati gli utensili di vetro che possono essere usati per il microonde o per il forno);
- un imbuto di vetro;
- un flaconcino di vetro scuro (blu o marrone) con il tappo ermetico e con il contagocce;
- una caraffa di vetro trasparente graduata o di porcellana;
- delle etichette adesive;
- un pennarello;
- delle forbicine;
- dei filtri di carta;
- l'acqua di fonte in bottiglia di vetro;
- brandy di buona qualità con una gradazione di circa 40°, meglio se derivante da produzione biologica e di frutta.

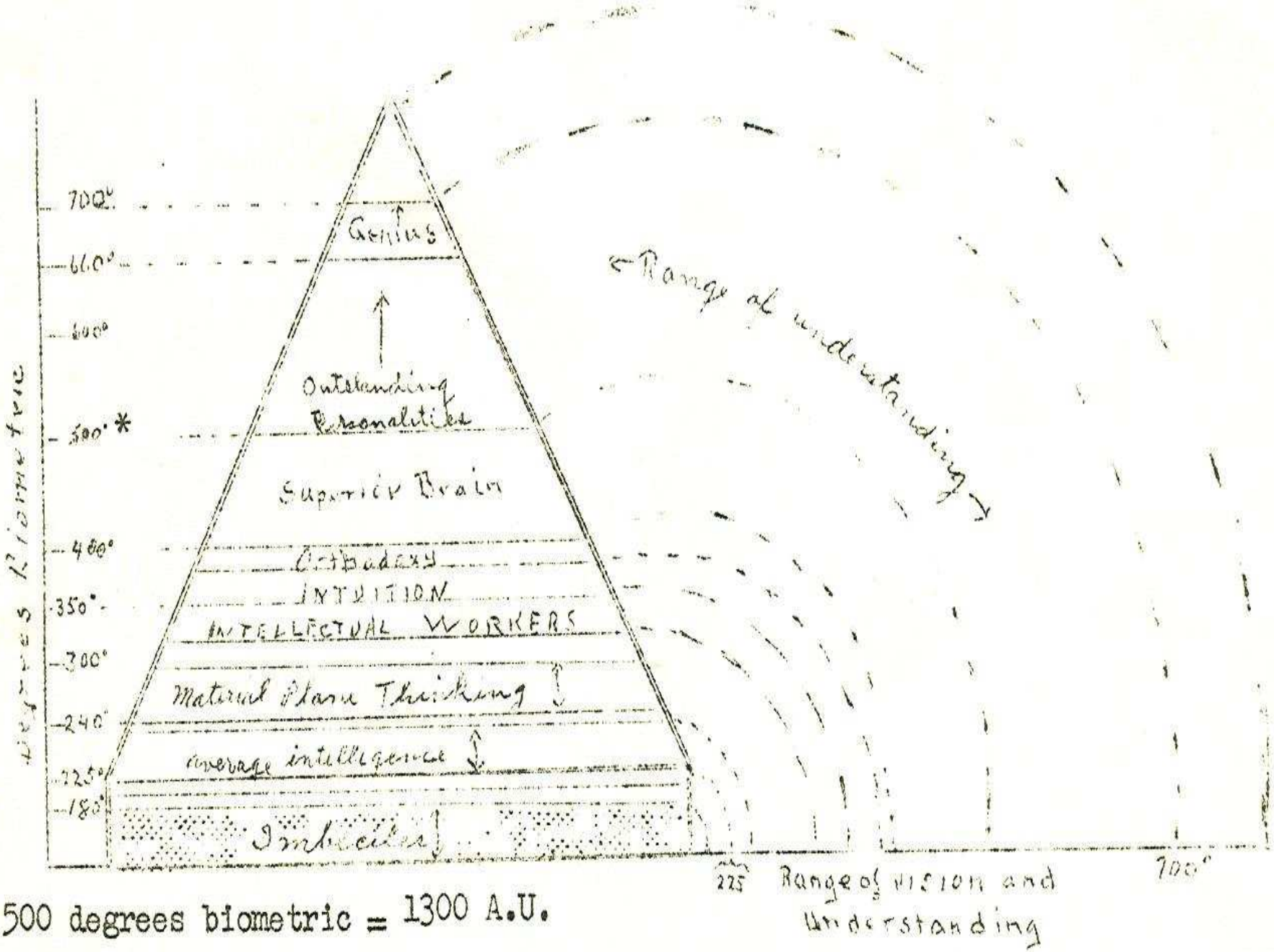
Il metodo del sole

- **Il metodo del sole è molto semplice.**
- Intanto è necessario lavorare in una giornata calda e soleggiata, ovviamente nel periodo di fioritura della pianta che vi interessa.
- I fiori vanno raccolti sul posto, senza essere toccati con le mani, e non devono essere bagnati dalla rugiada. Recidendoli con delle forbici, si fanno cadere i boccioli in un recipiente di vetro fine da 300 ml, riempito di acqua pura, avendo cura di non immergerli completamente, ma solo per metà, e di coprire con essi la superficie della bacinella.
- Quindi si lasciano macerare al sole per 5/6 ore (in Italia, dove il sole è più caldo rispetto al Galles, ne bastano 4); in questo modo il sole trasferirebbe la vibrazione propria del fiore all'acqua sottostante.
- Terminato tale periodo, si filtra l'acqua colorata dai fiori con un filtro di carta in una bottiglia da 1 l., e si allunga con una pari dose di cognac (o brandy), che serve per la conservazione.
- Questo composto è chiamato ***tintura madre*** dei Fiori di Bach.
- Per quanto riguarda *Rock Water*, il procedimento è un po' differente. Trattandosi infatti di semplice acqua di una fonte rocciosa, basta raccogliere quest'acqua nel solito contenitore (senza toccarla con le mani), lasciarla per quattro ore al sole e poi allungarla con il cognac, come prima descritto.

• M. Carturan * Naturopata

Più nel dettaglio, riguardo alla preparazione, si raccomanda:

1. debbono essere fiori di piante spontanee, non coltivate, altrimenti perdono tutte le loro qualità;
2. bisogna coglierli nella tarda primavera, quando il sole ha raggiunto la massima intensità;
3. devono essere raccolti in un mattino di un giorno di sole, senza nubi; le dita devono essere coperte con una foglia perché i fiori non tocchino la pelle;
4. si mettono i fiori in un piatto pieno di acqua di fonte, finché la superficie sia interamente coperta. Il piatto deve restare al sole finché l'acqua non sia piena dell'essenza dei fiori;
5. l'acqua così impregnata si versa in una bottiglia contenente alcool. Il preparato si mantiene illimitatamente.



* 500 degrees biometric = 1300 A.U.

	Human Emotion		Energy Frequency
40.0	Serenity of Being	Happiness Domain	Ultra-high Frequency
30.0	Postulates		
20.0	Action		
8.0	Exhilaration		
6.0	Aesthetic		Very-high Frequency
4.0	Enthusiasm		
3.5	Cheerfulness		
3.3	Strong Interest		
3.0	Conservatism		
2.9	Mild Interest		High Frequency
2.8	Contented		
2.5	Boredom	Un-happiness Domain	Low Frequency
2.4	Monotony		
2.0	Antagonism		
1.9	Hostility		
1.8	Pain		
1.5	Anger		
1.4	Hate		
1.3	Resentment		
1.2	No Sympathy		
1.15	Unexpressed Resentment		
1.1	Covert Hostility		
1.05	Anxiety		
1.0	Fear		Very-low Frequency
0.98	Despair		
0.96	Terror		
0,9	Sympathy		
0,8	Propitiation		
0.5	Grief		
0.4	Making Amends		
0.3	Undeserving		
0.1	Victim		
0.08	Hopeless		
0.07	Apathy		
0.06	Useless		
0.06	Failure		
0.04	Pity		
0.03	Blame		
0.02	Regret		Ultra-low Frequency
0.01	Dying		
0.0	Body Death		

- fiori non coltivati e di ordine superiore- E. Bach

- La malattia nell'uomo, secondo Bach, non nasce da batteri o virus che entrano nell'organismo e vincono le nostre difese, da scompensi ormonali, etc. ma nasce da fatti spirituali:
- - Le reali malattie primarie dell'uomo sono certi difetti quali l'orgoglio, la crudeltà, l'odio, l'egoismo, l'ignoranza, l'instabilità, l'avidità e ciascuno di essi si rivela contrario all'Unità- . (E. Bach, opera citata, p. 27)- .

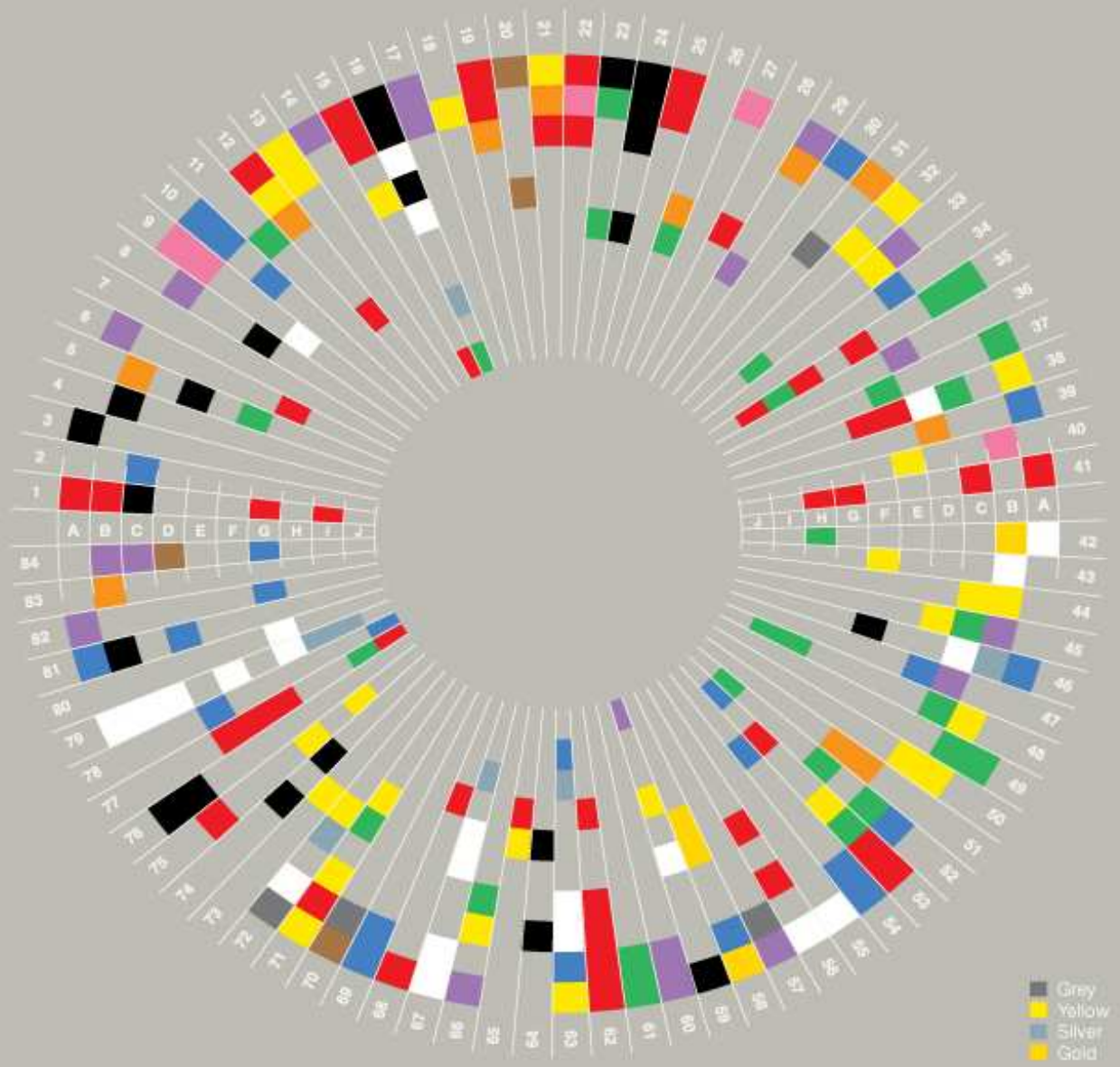
La malattia è la conseguenza di un conflitto tra mente ed anima

- La malattia sarebbe uno strumento di cui la nostra anima si serve per indicarci i nostri errori, per trattenerci da sbagli più grandi.
- Essendo, per Bach, tutti noi collegati tramite **- la forza di una vibrazione comune- ,** la malattia è una disarmonia che insorgerebbe quando viene a mancare il collegamento della nostra personalità con il campo energetico cosmico o l'anima, in quanto si trova ad agire in opposizione a essa.

La frequenza della vibrazione della pianta adatta

- Ognuno dei 38 Fiori di Bach corrisponderebbe ad una precisa frequenza di vibrazione.
- La frequenza della vibrazione della pianta adatta alla cura dei vari casi ristabilirebbe quindi la vibrazione che era venuta a mancare tra il corpo e l'anima che avevano cessato di comunicare, ristabilendo il flusso tra di essi e la conseguente guarigione.

Colours In Culture



A	Western / American	F	Asian
B	Japanese	G	Eastern European
C	Hindu	H	Muslim
D	Native American	I	African
E	Chinese	J	South American

1	Anger	43	Holiness
2	Art / Creativity	44	Illness
3	Authority	45	Insight
4	Bad Luck	46	Intelligence
5	Balance	47	Intuition
6	Beauty	48	Religion
7	Calm	49	Jealousy
8	Celebration	50	Joy
9	Children	51	Learning
10	Cold	52	Life
11	Compassion	53	Love
12	Courage	54	Loyalty
13	Cowardice	55	Luxury
14	Cruelty	56	Marriage
15	Danger	57	Modesty
16	Death	58	Money
17	Decadence	59	Mourning
18	Deceit	60	Mystery
19	Desire	61	Nature
20	Earthy	62	Passion
21	Energy	63	Peace
22	Erotic	64	Penance
23	Eternity	65	Power
24	Evil	66	Personal power
25	Excitement	67	Purity
26	Family	68	Radicalism
27	Femininity	69	Rational
28	Fertility	70	Reliable
29	Flamboyance	71	Repels Evil
30	Freedom	72	Respect
31	Friendly	73	Royalty
32	Fun	74	Self-cultivation
33	God	75	Strength
34	Gods	76	Style
35	Good Luck	77	Success
36	Gratitude	78	Trouble
37	Growth	79	Truce
38	Happiness	80	Trust
39	Healing	81	Unhappiness
40	Healthy	82	Virtue
41	Heat	83	Warmth
42	Heaven	84	Wisdom

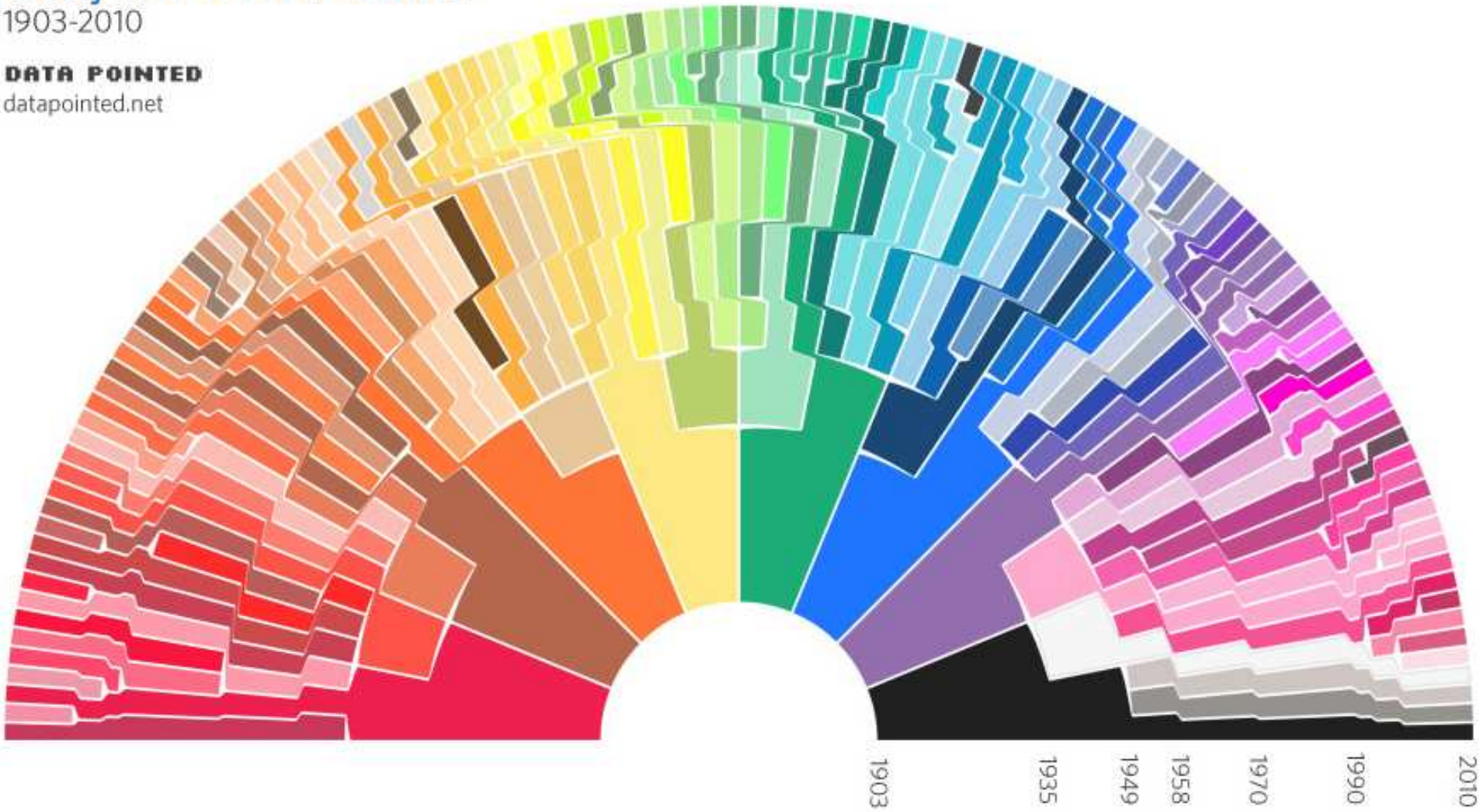
David McCandless & AlwaysWithHonor.com // v1.0 // Apr 09 // InformationIsBeautiful.net

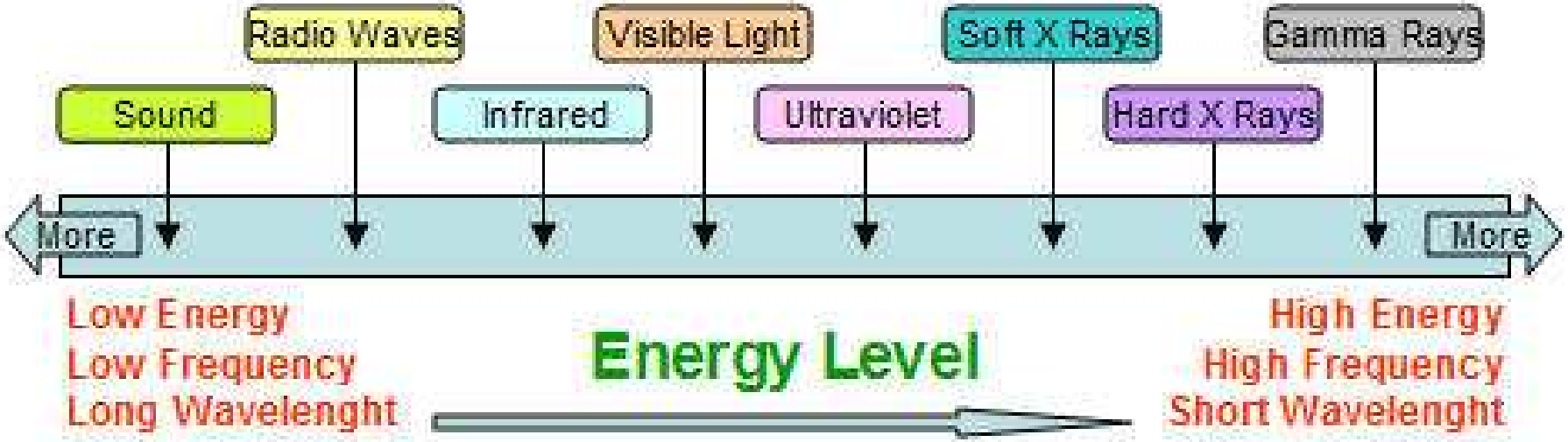
Crayola Color Chart

1903-2010

DATA POINTED

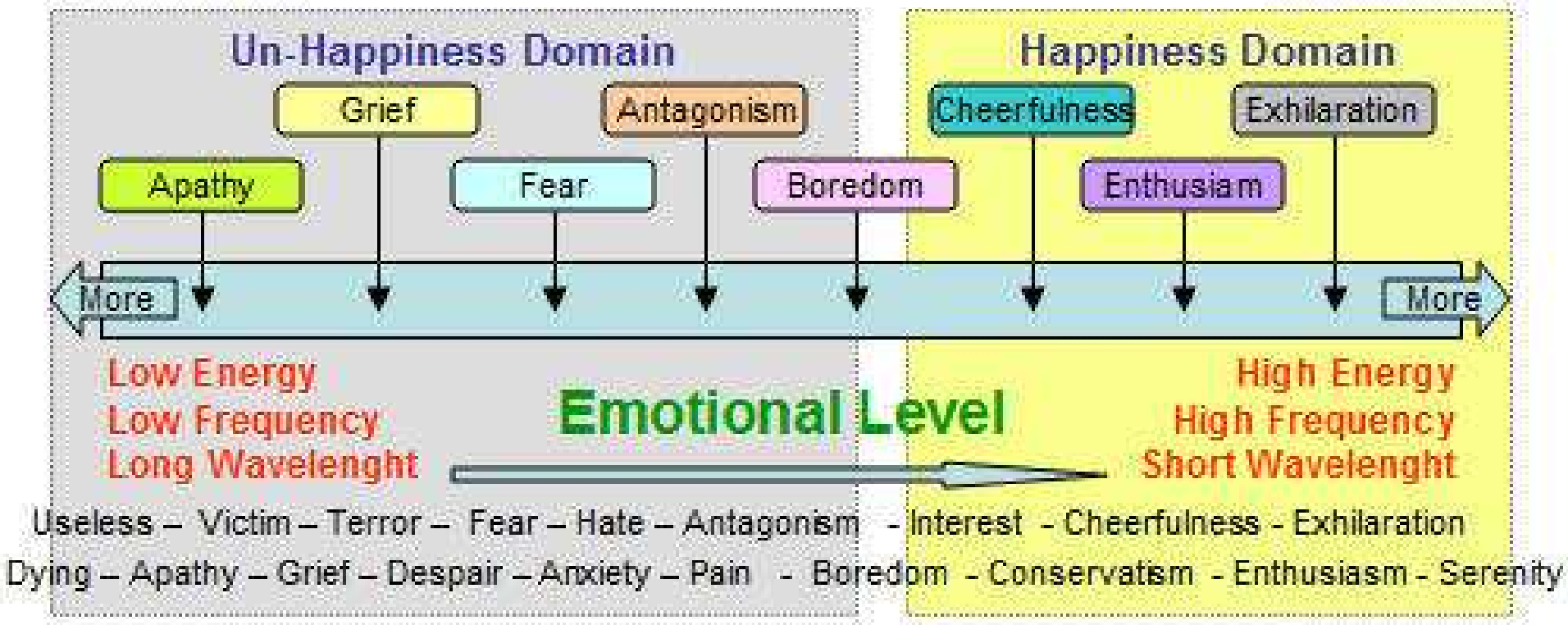
datapointed.net





Energia spettro elettromagnetico

Energia emotivo Spectrum - Grafico Emotion



COLORE ROSSO PER CHI HA PAURA

- Rock rose / Eliantemo: terrore, spaventi intensi, paralizzanti.
  Mimulus / Mimolo: paure conosciute quotidiane, paura delle malattie, della povertà, del buio, degli animali,...
  Cherry plum / Visciola: impressione di perdere il controllo di se e di fare cose orribili senza volerlo.
  Aspen / Pioppo: Incubi, paure di qualcosa di invisibile, apprensioni e premonizioni vaghe.
  Red Chestnut / Castagno rosso: inquietudine eccessiva per le persone amate.
  Rimedio di soccorso / Rescue remedy: incidenti, shock fisici, emotivi, psichici.

COLORE ARANCIO PER CHI SOFFRE DI INCERTEZZA O DUBBI.

- Cerato / Piombaggine: mancanza di fiducia in sè.
  Scleranthus / Scleranto: indecisione, esitazione troppo lunga davanti ad una alternativa.
  Gentian / Genziana: chi è rapidamente scoraggiato, facilmente abbattuto e demoralizzato se non si vedono subito i risultati.
  Gorse / Ginestra: perdita di tutte le speranze, rassegnazione, tristezza.
  Hornbeam / Carpine: fatica e stanchezza, sentimento di incompetenza.
  Wild Oat / Avena selvatica: insoddisfatti, desiderio di fare tutto senza sapere cosa.

COLORE GIALLO PER CHI NON E' ABBASTANZA INTERESSATO AL PRESENTE.

- Clematis / Clematide: sognatori che credono in un futuro migliore senza cercare di migliorare il presente.
- Honey suckle / Caprifoglio: vivere troppo spesso nel passato con nostalgia.
- Wild rose/ Rosa selvatica: vita senza piacere e mordente.
- Olive / Olivo: spossatezza ed esaurimento legato alle difficoltà della vita.
- White Chestnut / Castagno bianco: spirito frequentemente invaso da pensieri spiacevoli e non desiderati.
- Mustard / Senape selvatica: stato malinconico improvviso senza ragione apparente.
- Chestnut Bud / Germoglio giovane di castagno: mancanza di attenzione e di concentrazione (per questo fatto si ripetono gli errori).

COLORE VERDE PER I RIMEDI DELLA SOLITUDINE.

- Water violet / Violetta d'acqua: persona che non conta che su se stessa. Impatiens / impaziente: mancanza di pazienza. Heather / Erica: difficoltà a restare soli, bisogno costante di parlare di sé.

COLORE BLU PER CHI E' SENSIBILE E INFLUENZABILE

- Agrimony / Agrimonia: apparenza gioviale e allegra, ma che interiorizza i problemi e fugge ogni conflitto.
  Centaury / Centaurea: carattere debole, troppo preoccupato di essere servizievole con gli altri ma passivo con se stesso.
  Walnut / Noce: carattere ambizioso ma facilmente influenzabile
  Holly / Agrifoglio: gelosia, collera, rancore.

COLORE INDACO PER CHI E' SCORAGGIATO

- Larch / Larice: mancanza di fiducia e di volontà di riuscire
  Pine / Pino silvestre: chi critica costantemente il proprio lavoro e si sente sempre in colpa.
  Elm / Olmo: Persona capace che si sente improvvisamente sopraffatta.
  Sweet Chestnut / Castagno dolce: impressione di essere - al limite- fisicamente e mentalmente, desiderio di abbandonare tutto.
  Star of Bethlehem / Stella di Betlemme: Stato di choc legato a avvenimenti traumatizzanti.
  Willow / Salice: Amarezza, carattere inasprito dai sentimenti di ingiustizia della vita.
  Oak / Quercia: Carattere perseverante malgrado le difficoltà insormontabili.
  Crab apple / Mela selvatica: Disgusto di se stesso, bisogno di sentirsi purificato.

COLORE VIOLA PER CHI SI PREOCCUPA TROPPO PER GLI ALTRI

- Chicory / Cicoria: Amore egoista esageramente possessivo e soffocante.
  Vervain / Verbena: Comportamento entusiasta, traboccante e invadente per gli altri, appassionato e limitato.
  Vine / Vite: Comportamento autoritario, desiderio di vedere le cose realizzarsi esattamente come si vogliono.
  Beech / Faggio rosso: Intollerante, continuamente critico.
  Rock Water / Acqua di roccia: Comportamento purista e rigoroso con sè stesso, negazione del proprio essere.