

## ارتباط ظروف مسی با سرطان خون !

بیماری‌های منتقله از محیط

salar



معروف است که پزشکان امپتی به کسانی که از درد مفاصل رنج می‌برند داشتن یک دست بند مسی را توصیه می‌کنند و دلیل این امر را هم کمبود یون‌های مسی در خون ذکر می‌کنند که با تماس دست بندهای مسی با پوست بخشی از این کمبود جبران شده و از درد مفاصل کاسته می‌شود. از سوی دیگر محققین یکی از علت‌های بروز بیماری آلزایمر را رسوب یون‌های آلومینیوم در مغز عنوان می‌کنند.

تا چند دهه پیش مردم کشور ما رسم داشتند برای پخت غذا مخصوصاً خورش و آش از قابلمه‌های مسی استفاده می‌کردند و یک کفگیر آهنی داشتند به نام حسوم که موقع پخت غذا دائم درون آن قرار می‌گرفت...

هیچ‌کس نمی‌دونست چرا باید این کفگیر درون قابلمه مسی قرار بگیرد، فقط می‌دونستند برای پخت غذا خیلی خوبه.

داستان از این قراره که بدن (مخصوصاً مغز) برای سلامت و نشاط و کنترل اسیدلاکتیک و کورتیزول به ۶ میلیارد یون مس نیاز دارد و به همین نسبت یون آهن.

کمبود یون مس باعث می‌شود شما دائماً احساس رخوت و خواب‌آلودگی و کسالت کنید و هی دهن‌دره کنید.

در ضمن هیچ کارتل دارویی نمی‌تونه از یون یک عنصر برای شما قرص تهیه کنه... و اونی که مثلاً به اسم قرص آهن به خورد شما می‌دهند شامل مولکول آهن هستش که برای بدن هیچ کاربردی نداره.

(تعریف یون و مولکول را می‌گذاریم برای کلاس‌های طب سنتی) ولی تا این جا بدونید که غذا موقع پخت در درون قابلمه مسی از یون آزاد شده این ظرف استفاده می‌کند و در بدن شما فوق‌العاده احساس نشاط و انرژی ایجاد می‌شود و دیگه از اون دهن‌درگی و خمیازه و کسالت خبری نیست و باعث طول عمر مفید و سلامتی جسمی مخصوصاً برای خانم‌ها نزدیک به دوران عادت ماهیانه دارد.

ولی یک دفعه توی دهه ۵۰ از این نون خشکی‌ها اومدند و داد می‌زنند «قابلمه مسی.. کفگیر آهنی خریداریم» و با یک قیمت مناسب این قابلمه‌ها را خریدند و به جاش قابلمه آلومینیومی می‌دادند که بهش می‌گفتند روحی

هیچکس توی اون دهه نفهمید این همه قابلمه مسی کجا قراره بره؟

بعدش هم که الان ظرف‌های استیل و تفلون و این مزخرفات اومده که مدعی هستن غذا توش زود می‌پزه و به کف ظرف نمی‌چسبه. ولی مردم ما خبر ندارند که همین یون‌های مضر در این ظروف عامل سرطان هستن و به راحتی یون سرب و آلومینیوم و ... می‌تونند در جا یک کودک ۶ ماهه را ظرف یک سال به بیماری‌های کمبود خونی و سرطان و یک فرد بزرگسال را در طی ۵ سال به بیماری‌های کبدی و خونی و طحال دچار کند و بعدش هم سرطان.

من به همه رفقا پیشنهاد می‌کنم حتماً برای پخت غذا (مخصوصاً غذاهای آبکی) از قابلمه مسی و کفگیر آهنی استفاده کنند. حداقل برای یک بار هم شده تا ظرف سه روز اثر آن را روی بدن خودتون ببینید.

حالا جالبه توی شمال ایران موقع پخت خورش (مخصوصاً فسنجون) یک تیکه آهن یا نعل اسب می اندازند وسط خورش تا حسابی رنگ بگیره... این کار باعث آزاد شدن یون های آهن و سلامتی بدن می شود. اگر دقت کنید مردم مازندران و گیلان تقریباً در حد صفر دچار بیماری های خونی و سرطان خون می شوند.