



Spiritual School of Ascension

Messaggi dalle Piante e dagli Alberi



Dagli Alberi di Tamanu e di Kikui

**Gli alberi della noce Tamanu e Kikui attraverso Karen Danrich "Mila"
10 Maggio 2007**

Benedizioni per una Dieta consona alla Rigenerazione e all'Ascensione a "Casa"

Cari Amati Umani in Ascensione,

Gli Alberi della Noce Tamanu e Kikui provengono rispettivamente dalla Terra di Haiti e dalle Hawaii. Ciascuno dei nostri alberi produce una noce da cui si estrae un olio considerato prezioso dalle culture Polinesiane. Nelle antiche Hawaii, le noci Kikui venivano pulite ed indossate come collane od offerte in dono; legate insieme ad uno spago e messe sul fuoco si comportavano alle stregua di piccoli petardi. Le noci kikui erano principalmente apprezzate per l'olio ricavato per semplice pressione del frutto, che, dopo breve bollitura, veniva schiumato dal pelo dell'acqua. La famiglia reale Hawaiana usava l'olio di Kikui per massaggiare il corpo per prepararlo alla prima notte nuziale. L'olio di kikui è antinfiammatorio, antibatterico ed antivirale e nei tempi passati veniva impiegato nella cura delle ferite e nelle eruzioni cutanee. Applicato sulla pelle, sul cuoio capelluto e sui capelli, esso esplica un effetto rigenerante.

Anche l'olio di Tamanu, godeva di pari considerazione per le sue molte proprietà rigenerative e cicatrizzanti, un vero toccasana per ulcere e cicatrici, eczemi, psoriasi, ferite diabetiche, varie infezioni della pelle, per le punture d'insetti, nonché per le scottature solari, le congiuntiviti, le infezioni alla vescica e la difterite. Perché Mila ha canalizzato i nostri due regni insieme? Gli alberi di Tamanu e di Kikui appartengono veramente alla stessa famiglia di alberi, benché, crescendo sui vari continenti della Madre Terra, le nostre caratteristiche si siano nel tempo leggermente differenziate. Con gli anni, le proprietà dei nostri oli sono andate via via diversificandosi, quando

invece, in origine facevamo entrambe parte della stessa famiglia, e da entrambi i nostri noccioli si ricavava un olio dalle stesse proprietà curative per le quali sono oggi necessari due noccioli diversi di due diversi alberi per avere gli stessi effetti. Un giorno il nostro regno tornerà ad evolversi, e ciò consentirà ai nostri noccioli di offrire tutte le proprietà degli oli di Kikui e di Tamanu insieme, a partire da un singolo seme.

Mila ama aggiungere dell'olio di Tamanu al suo olio rigenerante. Nel suo processo di ascensione, Oa sta invece usando l'olio di Kikui per coadiuvare i suoi piedi e le sue mani a trascendere qualche tessuto scarificato. Mila ha scoperto che mancava un qualcosa alla sua dieta che la stava facendo invecchiare. Ora, ha imparato a darsi gli acidi grassi perduti attraverso la pelle applicando ogni sera prima di coricarsi, una modesta quantità di olio rigenerante sul corpo. Poi unge anche Oa con l'olio di cui lui ha bisogno, perché, essendo i loro corpi così diversi nella genealogia, ciascuno ha una sua speciale formula di olio rigenerante.

NUTRIRE IL CORPO ATTRAVERSO LA PELLE

Quando si suda, nel mentre si fa esercizio fisico o si è dentro la vasca da bagno, la pelle cristallina può richiedere in nutrienti anche tanto quanto ha espulso fuori dai pori in termini di tossine o di nutrienti superflui. La cute cristallina dovrebbe pertanto essere nutrita come se dovesse mangiare. Molti sono gli acidi grassi indispensabili alla rigenerazione. Sovente, sono gli acidi grassi nelle cellule ad irrancidire ed a provocarne il deterioramento. Come gli acidi grassi avariati vengono rimossi dalle cellule compromesse, e sostituiti con altri nuovi acidi grassi puri, la cellula prende a ristabilirsi. Ciò che Mila ed Oa hanno scoperto è che si è rivelato così problematico al loro attuale livello di vibrazione e biologia di ascensione, è che essi non stavano mangiando abbastanza acidi grassi per andare incontro alle esigenze della loro rigenerazione cellulare. Ora, dopo che gli oli di molti tipi di bacche, semi o noci sono stati applicati sulla pelle, essi stanno nutrendo se stessi con i necessari ingredienti funzionali alla rigenerazione.

Se si salta la rigenerazione, le cellule muoiono e devono essere sostituite; e ciò comporta il dispendio di molta più energia che non rigenerarle. E' siffatta energia che allontana dall'atto di ascensione, e quindi rigenerare le cellule crea un sistema più efficiente favorevole alla vera ascensione. E' nostro parere che più umani in ascensione potrebbero trarre beneficio nel nutrire la loro pelle con gli oli della rigenerazione che non si possono introdurre attraverso un normale regime alimentare. Perché diciamo questo? Perché, ingerire i nutrienti e portarli attraverso le vie ematiche alla regione del corpo che li reclama, prende più tempo ed energia che non accompagnarli via epidermide sulla regione in difficoltà. Nutrire la pelle è pertanto un modo più efficiente di portare gli acidi grassi là dove occorrono per rigenerare la biologia cristallina. (Per una gradevole ricetta di olio rigenerante, vedetevi "Dagli alberi fioriti e dalle Api")

Gli alimenti integrali sono un altro modo di fornire al corpo tutto quello di cui ha bisogno per ascendere. Vorremmo qui disquisire sul perché il cibo spazzatura e gli alimenti vuoti abbiano un impatto così disastroso sul corpo e di come il loro costante consumo possa sbarrare il passo all'ascensione, od obbligare ad ascendere nella malattia. Mila ed Oa sono stati molto fortunati nella loro infanzia. Ognuna delle loro madri aveva seguito le direttive di un libro scritto da Adel Davis, una vera e propria Bibbia per la sana cucina della famiglia. Sia Mila che Oa sono cresciuti a cereali integrali, yogurt, quantità di verdura cruda e cotta e di frutta, ma anche con troppa carne, dato che il vegetarianismo non era la forma-pensiero corrente dell'industria della sana alimentazione di allora. Mila ed Oa, sono comunque cresciuti con un sano regime alimentare che ha donato loro un corpo robusto come doveva essere per l'ascensione futura. Le loro diete continuano più o meno a fare assegnamento su alimenti integrali; e dobbiamo dire che l'iniziale programmazione ha avuto su ciascuno di loro un tale grosso impatto, da indurli a portarla avanti sino all'età adulta.

ESPERIENZE CON LA MODERNA SCIENZA ALIMENTARE

Oa trovò lavoro come fornaio durante i suoi anni di università. Gli piaceva cucinare al forno ed in quel periodo si cimentò con molti ingredienti che non credeva di dover aggiungere ai suoi dolci, stante il suo retroterra di cibi integrali. Grado a grado, Oa realizzò una magnifica torta usando ingredienti semplici come farina, zucchero, burro e latte, senza additivi chimici che già al quel tempo, parliamo degli anni '70, stavano prendendo piede nelle scuole di pasticceria. Dopo aver lavorato per anni in una forneria, trovò un lavoro meglio retribuito al Laboratorio di Ricerca Alimentare. Per Oa fu un'esperienza interessante, stante il suo orientamento imperniato sull'educazione alimentare sin dagli anni della gioventù.

A quel tempo, a Pillsbury si stavano facendo esperimenti con la pizza al microonde e su come mantenere una crosta croccante, tenuto conto del particolare tipo di cottura ad irraggiamento di tali forni. L'impasto della pizza veniva cotto al forno per ore ed ore fino a farla diventare dura come un mattone e poi guarnita con salsa di pomodoro e formaggio. Purtroppo, gli ingredienti si staccavano dalla pizza una volta che gli scienziati la tiravano fuori dal microonde. L'idea successiva fu di applicare una "pellicola edibile" prodotta dalla Kodak (sì, una pellicola commestibile!) sull'impasto duro come una roccia, aggiungendo poi le guarnizioni di rito, ma ancora gli ingredienti seguitavano a staccarsi come un impasto flaccido dopo la cottura al microonde. In questo, Oa si rese personalmente conto di quanto in là si sarebbe spinta l'industria alimentare per creare qualcosa ritenuto vantaggioso sotto il profilo economico, infischiosene della salute e del benessere dei consumatori finali. I ricercatori del tempo si arrovellarono inutilmente intorno al progetto di una pizza da cuocere al microonde. Tuttavia, se trovate un tale tipo di pizza nei vostri supermercati, potete leggere sulla confezione una lista di sostanze chimiche che vennero scoperte dopo l'esperienza di Oa, che oggi consentono alla pizza di mantenere la sua struttura e la sua croccantezza dopo l'irraggiamento.

Questo processo di aggiungere additivi chimici agli alimenti viene chiamata scienza alimentare; vale a dire la scienza che crea gli alimenti che devono avere una vita propria o che possano entrare nel microonde per essere scaldati e serviti. Dal punto di vista dei regni arborei, tali scienziati non sono interessati alla salute, né tantomeno agli effetti che tali cibi possono avere sul corpo umano. Benché il nome, scienza alimentare, potrebbe far supporre il contrario; negli USA ed in molte altre parti del mondo, la scienza alimentare mira soltanto al profitto legato alla creazione di prodotti alimentari pesantemente condizionati dalla chimica, da produrre contenendo il più possibile il costo di produzione, allungandone il più possibile la durata. Una catena alimentare di sintesi che porta ad alimenti vuoti di infimo valore nutritivo e che obbligano gli umani a degenerare sia in consapevolezza che in salute.

L'odierna scienza alimentare ricalca i passi di un antico sogno Atlantideo. In Atlantide, non soltanto il cibo veniva cresciuto attraverso un sistema idroponico, ma anche all'interno di grotte sotterranee dove la pianta, completa di tutti gli attributi vitali necessari, dalla quantità di luce, ai nutrienti da aggiungere all'acqua, maturava fino al raccolto finale che era stato programmato. Giorno e notte, grosse macchine monitoravano questo ciclo di produzione, aggiungendo ulteriori sostanze se questo serviva ad incrementare la resa del vegetale. Al pari di oggi, i nutrienti od i fertilizzanti erano sostanze chimiche di sintesi derivate dal petrolio o da altre fonti artificiali. Nel corso degli anni, i concimi chimici e la mancanza del suolo in grado di fornire naturalmente il contenuto minerale, condussero ad una fonte alimentare carente che non era in grado di dare sufficiente sostegno alla vita umana. A lungo andare, causa la malnutrizione, gli umani divennero depressi e paranoici per la caduta in consapevolezza ed il deterioramento del cervello e del sistema nervoso. (Vedete la "Storia di Atlantide" per più informazione come è stata recentemente rivelata dalle registrazioni della terra sotto l'Oceano Indiano)

Non fu comunque soltanto un difetto di nutrienti indotto da un siffatto modo di fare agricoltura, l'unica causa della paranoia e della depressione sperimentate in Atlantide. Altre comunque furono le cause della caduta in consapevolezza atlantidea, in massima parte collegate all'introduzione di cibi spazzatura dotati di una lunga vita propria e parimenti di scarso valore nutrizionale come quelli attuali. Questo sogno ha trovato piena replica nel mondo odierno, tanto che in molti paesi la scienza alimentare sembra avere un peso determinante sulle leggi in materia alimentare, per via del profitto e della ricchezza che vengono a crearsi in questa danza. La ricchezza ha un ruolo fondamentale sulle leggi umane, e così il profitto è considerato giusto, anche se specula sulla pelle della gente.

Mila ha recentemente preso dalla sezione dedicata alla cucina di una locale libreria un libro intitolato “ Twinkie Deconstructed”. Questo libro svolge praticamente in chiave umoristica un'esplorazione in merito a ciascun ingrediente che entra nella composizione di un Twinkie. L'autore era uscito particolarmente turbato da una visita agli attuali impianti per la produzione di sostanze come il “ polisorbato 60 –un emulsionante ricavato dall'ossido di etilene”, od i “digliceridi, e l'olio di soia idrogenato. Per chi vive fuori dagli USA, i Twinkies si riferiscono ad una merendina le cui origine risalgono agli anni '30, praticamente un dolcetto ricoperto da crema alla vaniglia. Il Twinkie è fatto di farina, zucchero ed acqua, ma pullula anche di conservanti per prolungarne la durata, di aromi naturali per esaltarne il sapore, di coloranti e di emulsionanti per dare stabilità e composizione al vero alimento. Il Regno degli Alberi consiglia di leggere questo libro per afferrare appieno i motivi per cui non si dovrebbe consumare cibo spazzatura; o di dividerlo con i vostri bambini perché capiscano l'importanza del mangiare in maniera corretta, usando cibi biologici, freschi ed integrali. Mila ed Oa hanno voluto leggerlo per farsi un'idea precisa sull'odierna danza della scienza alimentare in preparazione per questo compendio canalizzato. (“Twinkie Deconstructed” by Steve Ettlinger, published by Hudson Street Press 2007.)

Molti lettori dei nostri materiali possono avere già familiarità con gli alimenti naturali e sul motivo per cui sono da preferire alimenti integri e biologici per fornire al corpo gli indispensabili nutrienti per ascendere. Tuttavia, gran parte di coloro che ci stanno seguendo possono anche essere all'oscuro di quanti e quali alimenti siano pieni di sostanze che il corpo realmente non è in grado di smaltire. Prendete ad esempio l'odierna etichettatura di molti prodotti dove viene dichiarata l'assenza di “grassi transgenici” Lasciate ora che vi illuminiamo sui motivi per cui un tale tipo di grasso non si addice ad una biologia in ascensione, e nemmeno alla salute di coloro che non sono in ascensione.

I GRASSI IDROGENATI

La maggior parte dei grassi idrogenati utilizzati negli alimenti confezionati di pronto consumo sono idrogenati. L'olio idrogenato di soia viene ricavato dal fagiolo della soia pesantemente concimato e monitorato da grosse macchine che vanno avanti ed indietro sui campi coltivati, con tecniche analoghe a quelle che si usavano nell'antica Atlantide. Le macchine aggiungono umidità o nutrienti, secondo necessità, per garantire il migliore dei raccolti possibili. Uno dei precedenti associati di Mila ed Oa viveva nel Midwest a fianco di un ampio appezzamento di terreno coltivato a soia. I fagioli della soia venivano non soltanto trattati con concimi e diserbanti sintetici a livello del suolo, ma anche con defoglianti per far morire le foglie onde agevolare la raccolta dei baccelli da parte di un altro macchinario. Voi non potete spruzzare sostanze chimiche su di una cosa vivente senza che qualcuna delle sostanze venga giocoforza assorbita dalla pianta, miei cari; come tale, i fagioli di soia non biologici o l'olio ed i prodotti che se ne ricavano, dal tofu non biologico alle proteine isolate di soia, sono un qualcosa che non si dovrebbe consumare come umani in ascensione.

Dopo la raccolta, i fagioli di soia vengono stoccati e convogliati in un grosso impianto dove sono sottoposti ad una cottura a vapore per estrarre i fagioli che vengono a loro volta trasformati nei

flocchi che contengono l'olio. I flocchi vengono immersi in un solvente di esano liquido portato poi ad ebollizione, nella presunzione di eliminare ogni traccia di esano nell'olio di risulta. Dalla prospettiva del Regno degli Alberi, è purtroppo impossibile aggiungere qualcosa ad una qualsiasi fonte alimentare, senza che una parte di essa si depositi nel prodotto finito. Da questo processo si ottiene un olio verdognolo che costituisce la base di partenza per produrre altri derivati quali l'olio di soia, i grassi per pasticceria, la lecitina di soia, le proteine di soia, la farina di soia, l'isolato di proteine di soia. Molti di questi derivati della soia sono stati trovati in alimenti quali hamburger, tofu e wurstel vegetariani.

L'olio di soia è inizialmente verdastro e così, per renderlo appetibile agli occhi del consumatore finale che preferisce gli oli limpidi di colore chiaro, viene abilmente ristrutturato miscelandolo con dell'idrossido di sodio (più comunemente conosciuto come soda caustica) e con una sostanza simile all'argilla per rimuovere tutti i pigmenti. L'olio di soia viene quindi portato ad una temperatura di circa 500 gradi per vaporizzare ogni altro sapore ed odore residui, onde renderlo insapore ed inodore. Il peggio, comunque, deve ancora venire. Per predisporlo all'uso in campo dolciario, dove serve un olio di maggior consistenza come il grasso od il burro in qualità di amalgamante od emulsionante, l'olio viene nuovamente riscaldato alla temperatura di 400 gradi in grosse vasche nelle quali viene addizionato dell'idrogeno. L'idrogeno, tramite un catalizzatore al nichel rompe artificialmente il doppio legame degli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi della miscela di trigliceridi di cui è composto l'olio vegetale, l'olio di partenza da liquido diventa pertanto semisolido, una sostanza molle ed inutile simile al grasso. L'olio di soia parzialmente idrogenato che proviene da questo processo viene usato in talmente tanti prodotti da forno commerciali per cui dovrete realmente leggerne le etichette prima di acquistarli.

Attualmente viene fatta una grossa pressione per incentivare la vendita degli oli idrogenati come oli di qualità o benefici per la salute dichiarando sull'etichetta del prodotto l'assenza di grassi "transgenici". Il vero guaio di questa rassicurante dicitura è quello di sorvolare il fatto che nel processo di idrogenazione le molecole grasse vengono talvolta invertite o manipolate, e che l'odierna medicina considera un tale grasso che si deposita sulle pareti delle arterie, il maggior responsabile delle placche, dell'ictus, delle malattie cardio-vascolari e dell'infarto. La moderna scienza alimentare, per evitare di creare molecole grasse distorte, sta tentando di compensare gli effetti nocivi tenendo sotto controllo le temperature e gli altri fattori di rischio attinenti al processo d'idrogenazione; ma non esistono garanzie al riguardo. Le leggi americane hanno comunque messo al bando i grassi trans da tutti i prodotti da forno, in quanto sufficientemente nocivi alla salute della gente, da giustificare un simile provvedimento.

Il vero problema, dal punto di vista del Regno Vegetale, è che l'olio idrogenato non è un olio reperibile in natura. C'è pertanto ben poca probabilità che il sistema digestivo della media degli umani possa abbattere un tale grasso. Persino coloro che stanno ascendendo e sviluppando un sistema digestivo sempre più efficiente non sono in grado di demolire gli oli idrogenati. Gli oli devono essere in un format di un qualcosa che viene prodotto in natura perché il sistema digestivo sia in grado di scindere i componenti di un qualsiasi lipide. Questo obbliga i grassi idrogenati ad accumularsi nei dotti epatici, ostruendoli fino ad inibire la loro funzione di filtraggio del sangue, o nei dotti renali, con conseguente formazione di calcoli renali; od a ridosso delle pareti venose ed arteriose sicuro fattore di ictus o d'infarto in età più matura. Dal punto di vista del regno vegetale, la dicitura "non contiene grassi trans" non è la panacea a tale problema, perché il problema sta nella manipolazione dell'alimento da parte della scienza alimentare in un format che il corpo semplicemente non è in grado di digerire.

AROMI PETROLCHIMICI, COLORANTI E VITAMINE

Non sono soltanto gli oli idrogenati ad essere problematici per la salute umana. Gli stessi effetti nocivi si ottengono con l'impiego dei petrolchimici in veste di aromatizzanti, coloranti o di vitamine sintetiche addizionati talvolta ai cibi come conservanti per allungare la vita e la freschezza della fonte alimentare. I petrolchimici sono in tutto e per tutto una forma di solvente. I solventi, anche se ingeriti in modeste quantità, sono fattori di rischio per la biologia umana, le cui vere conseguenze sfuggono ancor oggi alla medicina ufficiale. I solventi creano buchi fra le membrane delle cellule e delle vene o dei tessuti epiteliali che avvolgono le cellule. I buchi consentono ad agenti come i radicali liberi od altre tossine di penetrare nelle cellule, non essendoci più una barriera per il processo di osmosi. Il processo di osmosi è un processo naturale in cui la parete cellulare assorbe certe sostanze, come zucchero ed ossigeno, veicolate dal sangue, consentendo loro di entrare; e ne espelle altre, come le tossine od i rifiuti che si formano all'atto del metabolismo cellulare in attesa di essere eliminati.

L'ingestione di solventi attraverso la propria fonte di cibo può essere la causa sotterranea al cancro, secondo il punto di vista del Regno degli Alberi. Come le cellule, grazie ai buchi prodottisi nel loro sistema di osmosi, incamerano altre sostanze oltre che lo zucchero e l'ossigeno, e tali sostanze interferiscono con il metabolismo cellulare, esse finiscono con l'ammalarsi. Se la tossina è di difficile rimozione e non può essere espulsa, o più tossine di natura parallela continuano ad entrare dai buchi durante il processo di osmosi, le cellule si guastano, ma non abbastanza per morire. Se le cellule morissero, il corpo procederebbe a ricrearne di nuove. Se invece la cellula continua a vivere in maniera distorta, la distorsione porta al cancro. Spesso cellule in sofferenza producono muco; il muco rivestirà a sua volta le pareti cellulari delle altre cellule sane vicine, deteriorandole per la carenza di ossigeno o di zucchero o per l'incapacità di rilasciare le tossine, perché il muco, se in quantità sufficiente, bloccherà il processo di osmosi. Il risultato finale saranno cellule ammalate che i medici diagnosticheranno come cancro. La causa sottostante è legata ai solventi di sintesi presenti nella dieta impiegati nel processo alimentare, od aggiunti sottoforma di coloranti e vitamine sintetiche.

Le vitamine sono di per se stesse un soggetto a parte. La maggior parte delle persone è convinta che le vitamine derivino dalla stessa fonte alimentare, quando molte di esse sono oggi strutture molecolari simulate di derivazione petrolchimica. Anche quelle vitamine di origine prettamente naturale, vengono in realtà estratte attraverso temperature elevate e solventi per ottenerne i relativi nutrienti. Come tale, le vitamine nella dieta diventano a loro volta un'altra fonte di solventi, ed è una delle ragioni per cui il Regno delle Piante e degli Alberi sconsiglia vivamente agli iniziati in ascensione il consumo di vitamine. E' quindi assai meglio affidarsi ad un'erba secca che contempli l'intera foglia o la radice od il gambo per avere un ulteriore supporto a sollievo dei propri disturbi fisici, dato che non c'è stato l'intervento di alcun solvente per estrarne i principi attivi. Esistono molti tipi di erbe per supportare gli umani in ascensione di quest'epoca. (Vedetevi "I Toni tripli e le Erbe" per avere un suggerimento di qualche combinazione che possa supportare la varie parti in ascensione del corpo.)

Molte forme di vitamine C, incluso l'acido citrico, sono di derivazione petrolchimica. L'acido citrico viene spesso impiegato come conservante nei succhi di frutta e nei prodotti da forno. Ma la sua natura petrolchimica, fa di quest'acido spesso un solvente e come tale dovrebbe essere evitato dagli umani in ascensione. Per lungo tempo, Mila ha assunto alti dosaggi di vitamina C in polvere, fino a che non seppe dalla sua guida che essa era realmente tossica nei confronti del suo organismo. Smise così di prenderla, imparando invece ad affidarsi alla frutta fresca, specialmente al limone, al lime, alle arance ed ai pompelmi per reperire la sua dose quotidiana di vitamina C. Nella realtà, l'acido citrico di origine petrolchimica viene comunque usato in veste di vitamina per rigenerare le

cellule. Il regno degli Alberi, pertanto, suggerisce agli iniziati in ascensione di acquistare succhi di frutta biologici privi di additivi.

SOLVENTI PROVENIENTI DALLE FONTI ALIMENTARI E DAI LUOGHI DI PRODUZIONE

Molti succhi e prodotti vengono commercializzati in bottiglie, vasetti od altri contenitori di plastica. Il problema qui, secondo il parere del Regno degli Alberi, è che se c'è abbastanza acido nel succo od in un'altra fonte alimentare racchiusa in un recipiente di plastica, un po' di plastica liscivierà nell'alimento. La stessa plastica, che, data la sua origine petrolchimica è una forma di solvente, può lisciviare nell'alimento. Molta gente potrà ammalarsi seriamente nel futuro a causa dell'incrementato uso della plastica come contenitore per alimenti. Alla luce di tutto questo, Mila ed Oa hanno imparato ad acquistare succhi ed altri alimenti sottovetro, come anche a custodire i loro avanzi od i succhi fatti in casa in vasetti e bottiglie di vetro.

I solventi che si annidano nelle sostanze alimentari provengono da molti altri posti inaspettati. Uno di questi è la comune farina bianca. La farina deve riposare per tre mesi per perdere un colore simile all'annatto, perché la gente predilige la farina bianca a quella di color beige. Il processo di sbiancamento consente invece alla farina di acquistare immediatamente il colore bianco. In tale processo viene usata la clorina (più comunemente chiamata varechina o candeggina) e qualcosa di questo prodotto chimico rimane, nonostante che gli scienziati del cibo dichiarino altrimenti. Questi piccoli residui di clorina portano ad una fonte di solvente che penetra nel corpo attraverso una comune sostanza alimentare. La maggior parte degli umani introduce una robusta quantità di farina bianca nella sua dieta e nel corso della vita; e questo, a parere del Regno degli Alberi, può costituire una delle principali fonti di solventi nell'ambito dell'attuale dieta umana. La soluzione? Consumare soltanto pane biologico ed usare farine biologiche non sbiancate quando panificate in casa.

I solventi possono inoltre essere introdotti nel corpo attraverso l'esposizione esterna ad ambienti altamente tossici. Il papà di Mila possedeva una tipografia dove Mila ha lavorato per anni. Per la natura dell'inchiostro e del modo in cui esso veniva usato con una pressa per creare la materia stampata, i solventi impregnavano costantemente l'ambiente di lavoro. Nel corso di molti anni di esposizione, dall'adolescenza ai primi anni dell'età adulta, i solventi avevano pressoché distrutto il fegato di Mila. Nella sua ascensione, dato che il fegato non poteva essere risanato, il corpo fabbricò un fegato nuovo sopra il vecchio, e poi, dopo che il nuovo fegato si era reso funzionale, provvide ad eliminare quello sottostante. Non di rado, è questo il modo in cui avviene l'ascensione per parti estremamente debilitate della biologia. Nel processo, Mila arrivò comunque a comprendere quanto si sarebbe ammalata più in là nel tempo, se non vi fosse stata l'ascensione di mezzo; dato che, con tutta probabilità, sarebbe morta per un cancro al fegato od all'utero.

I solventi producono dei buchi nei dotti epatici per cui il sangue non sarà più adeguatamente filtrato o purificato. Dopo che si fu sviluppato un nuovo fegato, grazie alla scelta di Mila di ascendere, vennero fabbricati nuovi dotti con le appropriate barriere di filtrazione per le sostanze estranee. Anche la milza era stata pesantemente coinvolta, ed il suo ristabilimento richiese molto tempo. Per un periodo di sei mesi, nel trascendere il danno biologico che si era generato a causa dei troppi solventi usati nella tipografia paterna, Mila sviluppò una malattia autoimmune correlata alla milza. La malattia scomparì non appena la milza venne risorta e ricostituita agli esordi della sua ascesa. Mila assunse molte combinazioni di erbe per aiutare il suo corpo a rigenerare il fegato e la milza e trascendere la sua malattia autoimmune.

Nell'ottica del regno degli Alberi, esistono solventi buoni e solventi cattivi per quanto concerne il corpo. L'alcool, come il gin o la tequila, preso in piccole dosi, è un valido solvente per il corpo.

L'alcool può dissolvere la placca accumulatasi nelle arterie, nelle vene, e nei dotti epatici, renali e splenici. Tuttavia, in presenza di buchi nelle arterie, nelle vene e nei dotti epatici, renali e splenici legati ai solventi petrolchimici contenuti nella dieta, l'alcool non fa che esacerbare il buco stesso. E' per questo motivo che al muovere della sua ascensione Mila fu guidata a non consumare alcool. Essa seguì il consiglio della guida per tre anni e fino a che i buchi delle regioni più deboli della forma non si fossero sigillati grazie alla crescita di una nuova struttura cellulare. Qualcuno dei nostri lettori può pertanto realizzare di dover necessariamente astenersi dall'alcool per un po' di tempo per dare al corpo l'opportunità di riaversi dall'esposizione ai solventi contenuti nel proprio regime alimentare, o nel proprio ambiente o luogo di lavoro.

Molti ambienti lavorativi che di primo acchito non si direbbero tali, pullulano di solventi. Uno degli associati di Mila ha lavorato per molto tempo per un grosso distributore di capi di abbigliamento. I vestiti venivano spruzzati con petrolchimici, antimuffa ed antistatici e la loro inalazione stava creando problemi di salute allo staff. Nessuno era in grado di ravvisare o capire il problema o di far qualcosa in proposito, e così questo associato lasciò la compagnia ed andò a lavorare per un'altra ditta che era più coscienziosa al riguardo. Come tale, anche visitando i magazzini ed i negozi pieni di vestiti trattati con gli stessi prodotti, vi esporrete ai solventi sparsi nell'ambiente. Anche lavorando nei magazzini di stoccaggio assorbirete solventi quanto basta per interferire con il processo di osmosi del corpo. Scegliere pertanto degli ambienti lavorativi che siano di sostegno all'ascensione è oltremodo necessario, secondo il punto di vista del regno degli Alberi; per questo, quanti operano in tali circostanze possono optare per un'altra occupazione che sia maggiormente di supporto al fisico.

Molte case nuove sono infarcite di derivati del petrolio, dalle pitture murali, alle fibre del letto o dei tappeti, alle lacche spruzzate sui pavimenti di legno, sull'ebanisteria o sui mobili, è il trionfo della chimica. Oggi come oggi, grazie agli umani che si sono ammalati e che hanno citato come parte in causa il vivere in un ambiente domestico e lavorativo inquinato, si sta facendo strada un vasto movimento per rendere l'interno delle mura domestiche il più sano possibile. Un tale ambiente di vita può essere indubbiamente pieno di solventi che, interferendo con l'osmosi cellulare, possono portare alla malattia. Scegliere pertanto di usare tessuti e pavimenti o coperture murali che siano prodotte e processate con metodi e sostanze naturali senza l'uso dei petrolchimici, può rivelarsi utile agli umani in ascensione di questo tempo.

DISINTOSSICARSI DAI SOLVENTI

Il corpo ha una meravigliosa capacità di contrastare le tossine, se gli si dà una mano. Un modo per disintossicarsi dai solventi ai quali si è stati esposti per fattori ambientali, lavorativi od alimentari, è di bere grandi quantità di succo di anguria o di mangiare un'anguria o più di una alla settimana. L'anguria, infatti, neutralizza i solventi petrolchimici nel sangue. Oa lo ha imparato dopo essere andato a vivere con Mila, quando per tre mesi ha dovuto seguire una dieta che includeva grossi bicchieri di succo di anguria due volte al giorno. Anche questo consentì al suo corpo di riprendersi dai danni dei petrolchimici ai quali era stato esposto nel corso della vita. Per un motivo analogo, Mila è andata a succo d'anguria per oltre un anno.

Se si escludono i pavimenti, la carpenteria e le pitture murali, gli uffici zeppi di computers non sono così problematici in merito ai solventi come lo sono molti altri ambienti di lavoro. Gli uffici informatizzati sono nocivi più per l'elettricità che essi trasudano nell'ambiente di lavoro, che non per i solventi in sé, concorrendo a creare più un problema energetico legato all'ascensione, piuttosto che un problema fisico. Per quanto possibile, gli umani in ascensione dovrebbero idealmente preferire un ambiente privo di solventi, di computers e di elettricità, per quanto, se avete karma per un particolare tipo di occupazione, questo deroghi dalla vostra scelta. Imparare quindi a ridirigere l'energia elettrica con un crescente flusso magnetico è un modo per acquisire padronanza

su di un ambiente lavorativo altamente elettrico, e molti nel programma di Mila ed Oa lo stanno elaborando nella loro personale ascensione. La cosa non è impossibile, ma rende il sentiero di ascensione più arduo rispetto ad un ambiente privo di solventi o di un'eccessiva elettricità o di microonde.

Bagni di fango, nuotate, saune e bagni con automassaggio o lunghi bagni in acqua calda saranno di valido aiuto al corpo per disintossicarsi dall'eccessiva esposizione ai solventi od alla radiazione dei posti di lavoro. Se lavorate in un ambiente elettrico, l'argilla combinata all'acqua sarà la soluzione ideale, perché andrà ad assorbire i solventi e le altre tossine attraverso i pori della pelle, e l'acqua a sua volta consentirà alla radiazione di dissiparsi. Si può versare un po' d'argilla nell'acqua della vasca da bagno e godere del beneficio di entrambe, il che è anche la maniera preferita da Mila ed Oa per disintossicarsi. Anche nello spazzolare la pelle con un po' d'olio rigenerativo dopo essere usciti dall'acqua indurrà la rigenerazione dell'intero corpo; un'altra buona abitudine da adottare per favorire la costante ascensione del corpo fisico attraverso i rituali della disintossicazione e della rigenerazione.

SOLVENTI NEI PRODOTTI DA BAGNO E DI BELLEZZA

Oggi c'è un movimento che sta guadagnando terreno teso a svelare gli artifici della danza della scienza alimentare ed i suoi deleteri effetti sulla salute dei consumatori, e questo per i molti casi di quanti si sono ammalati per i solventi contenuti nel cibo. Analoga battaglia la si sta facendo anche nel campo della cosmetica, per rendere più restrittive le leggi sui prodotti di bellezza come lozioni, gel doccia, shampoo, lacche e saponi, da applicare sulla pelle. A quanto pare, anche le sostanze contenute nei saponi e negli shampoo organici derivano dallo stesso processo con cui si ottiene l'olio di soia. Come tale, gli ingredienti o sono stati cotti ad alte temperature per isolare una particolare sostanza, o sono stati estratti con l'uso di solventi. Questo consente a delle molecole che sono state ricostituite o ristrutturare e che pertanto non sono reperibili in natura, ed anche a dei solventi, di essere assorbiti attraverso i capelli e la pelle degli umani in ascensione.

E, visto e considerato che la pelle cristallina assorbe ancora di più attraverso i pori rispetto ad una pelle non cristallina, gli umani in ascensione dovranno stare molto attenti a quello che mettono sulla loro cute, perché talune sostanze potrebbero indurre ad ascendere nella malattia, invece che in un costante stato di salute e di benessere. E' preferibile quindi acquistare saponi e shampoo di provenienza biologica con ingredienti integri, ancor meglio se fatti con le proprie mani. Mila, che ha preso alla lettera questo consiglio, già da qualche tempo prepara da sé i suoi oli, le sue lozioni, i suoi detergenti e creme per il viso. Di recente sono sorte parecchie ditte che producono e commercializzano prodotti più o meno di provenienza naturale. Potete acquistarli su internet o nelle erboristerie. Leggete l'etichetta per essere certi che gli ingredienti siano i migliori, perché qualsiasi cosa suoni uguale, ma che in realtà è stata sottoposta a cottura all'interno di una fabbrica per essere estratta, può essere un prodotto per la pelle dal quale stare lontani. Fate inoltre attenzione alla qualità dell'acqua del bagno e della doccia, non sarebbe una cattiva idea quella di acquistare un filtro per la doccia, a meno che non viviate in campagna ed abbiate una fonte di approvvigionamento d'acqua più naturale.

ACIDI GRASSI ED OLI CHE RIGENERANO

Per una biologia cristallina, gli oli sono parte integrante della rigenerazione cellulare. Non è pertanto consigliabile un regime alimentare privo di grassi, o che ne preveda una limitata assunzione. Mangiare molte uova e quantità di burro e formaggio è un modo per ricavare tutti gli acidi grassi necessari per ascendere e sostenere e rigenerare la biologia cristallina. Mila ed Oa hanno continuato a mangiare almeno un etto di burro, se non addirittura due al giorno, nel corso degli anni fino a che il loro corpo non ha imparato a fabbricarsi da solo qualcuno degli acidi grassi

ad esso associati. Ora come ora, Mila ed Oa hanno meno bisogno dei grassi del burro, ma di altri grassi come quelli che si trovano nell'olivello spinoso o nell'olio di enotera, perché hanno imparato a dare al corpo gli oli di cui esso ha bisogno attraverso l'epidermide.

Le cellule cristalline richiedono 18 acidi grassi per rigenerarsi, la maggior parte dei quali si trova nella frutta a guscio, nel burro e negli oli di vari noccioli, nei prodotti caseari, nei frutti come l'avocado o l'olio di avocado, nelle olive e nell'olio di oliva. Mangiare qualcuna di queste fonti alimentari fornirà sufficienti acidi grassi per continuare a mantenere in buona salute quelle cellule che già hanno abbracciato la matrice cristallina. Gli oli di noci e di avocado rigenerano e fanno ascendere il sistema nervoso cristallino, nel mentre i grassi del latte, delle uova e dell'olio d'oliva nutrono il resto della struttura cellulare. Vi è quindi un gran bisogno di questi grassi, perché molta più struttura cellulare del corpo fa più assegnamento su questi oli, che non sugli oli di noci e di avocado, per rigenerarsi.

Gli oli che sono stati spremuti a freddo od estratti con spremitura meccanica sono da preferire a quelli che sono stati sottoposti ad elevate temperature o che, come nel succitato esempio dell'olio di soia, sono stati estratti mediante solventi per separare l'olio dal fagiolo, dal nocciolo o dal seme. Il Regno degli Alberi guida pertanto gli umani in ascensione ad acquistare oli pressati a freddo od estratti con procedimento meccanico, e prodotti fatti con oli pressati meccanicamente, anche se costano un po' di più. L'olio di canola è un prodotto OGM che non è assolutamente utile alla biologia in ascensione, e quindi il Regno degli Alberi sconsiglia vivamente di usare quest'olio in cucina o di acquistare prodotti alimentari che lo contemplino fra i loro ingredienti.

Il tuorlo d'uovo contiene ben 8 aminoacidi essenziali alla rigenerazione. Per quanto riguarda le uova biologiche, Mila ha di recente scoperto che qualcuna di esse non è necessariamente umana per quanto riguarda il trattamento delle galline. Negli allevamenti biologici USA di galline ovaiole, è prassi accettata che le galline siano sbeccate o lasciate senza cibo per indurle a mutare le penne e quindi a continuare a produrre uova, dato che in occasione della muta le galline non depongono le uova. In molti casi "l'allevamento a terra" consiste in una piccola apertura che immette su di un'area esterna cementata dove i pennuti possono stare all'aria aperta. Certamente, ben altra cosa di quello che uno s'immagina essere un allevamento biologico a terra ed all'aperto. Quando può, Mila cerca di comprare le uova dai mercatini dei contadini, e da coloro che trattano umanamente le loro galline. Gli iniziati in ascensione possono voler fare la stessa cosa, od anche eseguire un controllo incrociato delle etichette degli allevamenti biologici dai quali provengono le uova, e col tempo la forma-pensiero si modificherà per dare impulso a nuove leggi che stabiliscano un trattamento più umano degli animali allevati in batteria.

LO ZUCCHERO COME ALIMENTO VUOTO

Lo zucchero ed il fruttosio sono altre due sostanze ottenute con l'estrazione a caldo, con l'uso di acqua bollente e calce viva o latte di calce per separare le bietole o la canna da zucchero dallo zucchero. Lo zucchero in se stesso non è estratto con l'uso di petrolchimici o di solventi. La difficoltà per gli umani in ascensione sta negli zuccheri raffinati, o nello zucchero a cui è stata tolta la melassa. Lo zucchero che è stato privato di tutti i suoi minerali e degli altri nutrienti tende a ricavare per lisciviazione dal corpo tutti i nutrienti che ha perduto nel processo di raffinazione. A cosa porta tutto questo? Gli alimenti, una volta maturi, sono fatti per essere mangiati integri. Quando andate a rimuovere una parte dell'alimento da se stesso, esso cerca di riprendersi i nutrienti smarriti. Ciò significa che in una dieta ricca di zuccheri raffinati il corpo sarà indotto ad espellere nutrienti come i minerali attraverso gli organi emuntori della forma, invece che tenere per sé i nutrienti necessari alla biologia.

Forse questo vi sembrerà stupido. Perché mai il corpo dovrebbe espellere ciò di cui ha bisogno? Bene, questo ha a che fare con il sogno dello zucchero raffinato. Stante il fatto che lo zucchero raffinato è stato separato ed ha perso la sua controparte nutrizionale nella formazione della melassa, esso invia un messaggio al corpo perché scarti, butti via, le correlate controparti di nutrienti. Il corpo risponde a questo sogno rilasciando nutrienti vitali nei rifiuti. Per ovviare a tutto questo, dovete consumare unicamente zucchero di canna scuro e non raffinato, completo della sua melassa. In questo modo, il corpo non riceverà un sogno per perdere i nutrienti come la melassa che vengono scartati nel processo di estrazione degli zuccheri raffinati.

Talmente tanti sono gli zuccheri raffinati, come lo sciroppo di mais e lo sciroppo di amido ad alta percentuale di fruttosio costituito da carboidrati semplici, che vengono aggiunti nella maggior parte dei prodotti da forno dolci e non, nella frutta e nella verdura in scatola, nelle bibite gassate, nei gelati o nei succhi di frutta, da costituire il pilastro portante dell'attuale dieta umana. Lo sciroppo di mais e lo sciroppo di amido ad alta percentuale di fruttosio contengono anche un sogno di separazione dei nutrienti dallo zucchero. Come tale, il consumo di questi zuccheri in così tanti alimenti induce una perdita di nutrienti indispensabili alla salute del corpo. Il Regno degli Alberi percepisce che è proprio la perdita di nutrienti sottostante alle abitudini alimentari di questa miriade di umani che porterà alle molte malattie del futuro, perché semplicemente il corpo difetterà dell'energia per sopravvivere ai tempi di purificazione.

GLI ALIMENTI VUOTI E L'OBESITA'

Le bevande gassate costituiscono un argomento a parte su cui il Regno degli Alberi vorrebbe soffermarsi. Le bevande gassate sono divenute così comuni che anche la maggior parte di coloro che leggono questo pezzo possono continuare a bere bollicine, o sostituti organici di tali bibite in luogo di quelle industriali più diffuse sul mercato. Cos'è che fa delle bevande gassate a base di bicarbonato di sodio, spesso piene di additivi, coloranti e conservanti e sostanze aromatiche derivati dal petrolio, un prodotto così popolare? Gli aromi petrolchimici creano una soddisfazione immediata sulla lingua come se si avesse ingerito un qualcosa di prezioso di alto valore nutritivo per il corpo. Purtroppo, la bevanda gassata è praticamente una bevanda vuota eccetto che per lo zucchero, a meno che non sia una "bevanda gassata dietetica", nel qual caso, sempre che sia possibile, è ancora più vuota. Il corpo si sente ingannato, perché non c'è nutrimento in ciò che ha ingerito, e come tale, può anche mangiare il doppio di cui ha bisogno nei pasti a seguire, portando nel tempo all'obesità. Se poi i pasti non sono costituiti da cibi integri, il corpo vede incrementare la sua fame in una spasmodica ricerca di nutrienti per sostenere la sua esistenza, e consuma ancora di più nei pasti successivi; più vuoti sono gli alimenti che vengono consumati, più il corpo ha fame, e più aumenta di peso. Il vero problema dell'obesità non dipende soltanto da un disturbo ormonale, ma anche dagli alimenti vuoti. (vedetevi "Dalle Piante che portano Frutti, Noci e Vegetali" e "Cibi che Guariscono e che Nutrono il Corpo in Ascensione"- non ancora pubblicato- per più informazione.)

Anche le bibite gassate contenute nelle lattine di alluminio si sono rivelate problematiche per il sistema nervoso in ascensione. L'alluminio tende a lisciviare nella bibita, ed in risultato si finisce col consumare piccole quantità di questo metallo scioltesi nella bevanda. Se accumulato in eccesso, in qualche modo l'alluminio può arrivare ad alterare la biochimica del sistema nervoso. Il sistema nervoso di talune genealogie si basa su di una particolare serie di minerali non dissimili dall'alluminio nella loro struttura molecolare. Talvolta il corpo diviene confuso e sostituisce questi minerali con l'alluminio pensando che esso abbia la stessa struttura molecolare. Purtroppo, l'alluminio ci si avvicina, ma non combacia esattamente, e quindi non funziona come dovrebbe, creando una degenerazione cronica e progressiva di alcune strutture del sistema nervoso centrale con conseguente squilibrio fra i meccanismi inibitori e quelli eccitatori a favore di questi ultimi. Questo squilibrio nell'alimentazione dei nervi innesca il tremore tipico del morbo di Parkinson.

In sostituzione delle bevande gassate, il Regno degli Alberi consiglia agli iniziati in ascensione di bere dei tè non dolcificati, perché qualsiasi tè, sia esso verde, nero, bianco o di erbe varie, è un eccellente depuratore del sangue. La birra biologica allo zenzero fatta con il miele od uno spumeggiante sidro di mele offerto in caraffe di vetro possono essere dei validi sostituti al desiderio di bibite gassate. Esistono anche ricette di facile esecuzione per farsi in casa la birra allo zenzero. La limonata fatta in casa o la limeata (con il lime) sono due ottimi sostituti per placare la voglia di bollicine e forniranno i necessari enzimi per abbattere i grassi che in ascensione sono sotto ricostruzione, come anche la vitamina C per la rigenerazione.

Le bollicine della soda o della bevanda gassata non sono necessariamente buone per qualsiasi sistema digestivo o per qualsiasi piatto. Talvolta il sistema digestivo ha bisogno di aerazione, ed è in tali momenti che una modesta quantità di birra allo zenzero, di sidro fermentato di mele, acqua minerale gassata o champagne possono rivelarsi utili. Generalmente, le volte in cui si ha bisogno di più aerazione è quando gli intestini sono costipati. Ecco che allora le bollicine possono rivelarsi utili per introdurre più aria nel tratto intestinale onde stimolarne il movimento. Dare al tratto intestinale costanti fonti di bevande fermentate, od artificialmente gassate mediante l'aggiunta di CO₂ all'acqua, quando il sistema non ne ha bisogno, porterà al gas ed a una diminuita capacità di digerire il cibo e di assorbirne i nutrienti. Parecchi di coloro che sono soliti bere bevande gassate tutti i giorni, impediscono l'assorbimento di una quantità pari all'80% dei nutrienti ingeriti con la loro fonte di cibo.

Le caramelle, come vengono prodotte commercialmente oggigiorno, sono spesso fatte con sostanze coloranti ed aromi derivati dal petrolio, con aggiunta di zucchero semplice e d'inflazionato sciroppo di mais. La caramella frizzante è il modo definitivo per ingannare il corpo dandogli il sapore di qualcosa in grado di fornire degli utili nutrienti, come la frutta, e che in realtà non danno niente che abbia valore. La mancanza del vero cibo, stimola esageratamente l'appetito, contribuendo alla presenza dell'obesità nel panorama dell'attuale civiltà umana. Il Regno degli Alberi consiglia agli iniziati in ascensione di mangiare dei pezzetti di frutta secca che non sia stata trattata con zolfo come papaia, mango, banane, mele, ananas, uva, ciliegie, albicocche, o prugne, al posto della caramella. Nulla toglie, che possiate acquistare un essiccatore tutto vostro per farvi in casa la frutta secca. La frutta secca ha in genere un alto contenuto di enzimi utili sia alla digestione, che alla demolizione dei tessuti in ascensione, nonché di vitamine come la C, la ester C, le vitamine A, B, C ed E, il Betacarotene, racchiusi in una forma di alimento integra e naturale.

Dolci piaceri come il cioccolato, sono un buon alimento di ascensione. Il cioccolato contiene ingredienti che aiutano a riprogrammare ed a rimodellare il sistema nervoso affinché si riappropri della forma-pensiero basata sull'unità. Una volta, dei bambini, figli di studenti che frequentavano il suo study program, sentirono per caso Mila che diceva: "il cioccolato è un alimento, non una caramella" Ebbene, questi bambini ricordano sempre questa frase ai loro genitori quando hanno voglia di un pezzo di cioccolato. Sovente, il cioccolato biologico può contenere anche la lecitina di soia, uno dei derivati dal processo di estrazione dell'olio di soia. Il regno degli Alberi suggerisce pertanto a coloro che sono in ascensione di leggere con attenzione le etichette dei prodotti che comprano.

DARE AL CORPO ALIMENTI INTEGRALI

Quello di cui il corpo ha più bisogno per ristabilire la salute, e rimanere sano nel tempo, o per ascendere, dev'essergli fornito completo di micronutrienti, minerali e vitamine, come anche di proteine, lipidi e glucidi, così come si trovano negli alimenti integrali, nella frutta e nella verdura fresche. Se il vostro corpo riceve tutto ciò che gli serve, mangerete soltanto ciò di cui avete bisogno

in occasione di ogni pasto per sostenere la vostra biologia. Questo porterà ad un peso corporeo confacente all'ascensione.

Mila è cresciuta mangiando chili di “melassa nera” in luogo del cioccolato al latte. Sua madre era fermamente convinta che la melassa nera fosse migliore del cioccolato per un corpo in crescita, ed indubbiamente lo è. Altri genitori che stanno crescendo dei bambini possono provarlo in quanto essa è sia una leccornia che una bevanda nutriente. Mettete un cucchiaino da tavola di melassa nera biologica nel latte biologico intero e mescolate. E' una delizia! Potete aggiungere la melassa nera nei prodotti da forno fatti in casa come nel pane scuro di segala o nel pane indiano squaw bread. Potete anche aggiungere un cucchiaino di melassa biologica alla salsa di mele per avere uno squisito dessert che nutre il corpo con gli indispensabili micronutrienti per guarire ed ascendere. Prendere un cucchiaino di melassa nera al giorno può rivelarsi un modo alquanto facile ed efficace per remineralizzare il corpo se avete avuto sin qui una dieta ricca di zuccheri raffinati.

I minerali sono elementi indispensabili alla veicolazione dei rifiuti, dei nutrienti e delle tossine sia in entrata che in uscita dalle cellule attraverso il flusso sanguigno. Senza il giusto rapporto di minerali, il sangue diventa inconsistente per fare il suo lavoro e può nel tempo portare ad ulteriori problemi di salute, particolarmente se un'area intossicata della forma accumula costantemente più di quanto è in grado di rilasciare attraverso i meccanismi di trasporto agli organi emuntori. Nell'ottica del Regno degli Alberi, può essere che l'ascesa nella malattia, sia più di ogni altra cosa, dovuta alla carenza di minerali che servono a muovere adeguatamente le tossine lungo le vie ematiche.

Anche il miele ed il succo d'acero costituiscono delle eccellenti fonti alternative ai dolcificanti ed un valido sostituto dello zucchero di canna. Il miele ed il succo d'acero sono di per se stessi degli alimenti completi e contengono una certa quantità di micronutrienti che si sono rivelati preziosi nei confronti del sistema immunitario e del sistema nervoso, ottimi anche come dolcificanti per addolcire bevande e prodotti da forno. Il miele vi conetterà inoltre al Regno dell'Ape come supporto per le lezioni spirituali che state apprendendo nella vostra ascensione per uno scambio di benedizioni; e lo sciroppo d'acero al Regno degli Alberi. Il succo d'Agave che viene estratto dalla pianta del Cactus Agave è un altro dolcificante di recente scoperta che l'industria degli alimenti salutistici sta consigliando come sostituto dello zucchero. Il succo d'Agave consentirà inoltre a quanti lo consumano di entrare in comunione con il Regno del Cactus per godere della sua guida spirituale.

A questo punto della storia, le api, gli alberi ed il cactus conservano molta più consapevolezza che non lo zucchero di canna e di barbabietola. Oggi come oggi, molti degli alimenti che vengono prodotti in eccesso per nutrire l'umanità, hanno perso talmente tanta consapevolezza che per essi sarà praticamente impossibile ascendere completamente. In un prossimo futuro, lo zucchero di barbabietola e lo zucchero di canna corrono pertanto il rischio di estinguersi, ed è anche vero che i loro regni hanno bisogno di riposare. Dopo un lungo periodo di sfruttamento da parte della specie umana, molti regni supercoltivati come il frumento, il riso, il granturco, la soia, lo zucchero di canna e lo zucchero di barbabietola, hanno scelto di estinguersi, onde riunirsi e riorganizzarsi per ascendere in un'altra forma, in un maggior equilibrio di dare ed avere. Come tale, in un futuro non troppo lontano, gli umani sapranno affidarsi ad altre fonti alimentari per addolcire o preparare i prodotti da forno in equilibrato dare ed avere d'amore.

Qualche tempo fa, Mila ha acquistato un frutto dai mercatini dei contadini locali di Kauai di cui non ricorda il nome. Il frutto in questione aveva un sapore che ricordava lo zucchero di canna. Questo le fece balenare l'idea che forse poteva essere una forma più facile di dolcificante, perché bastava raccogliarlo e metterlo in pentola per ridurlo in una semplice gelatina; assai meno lungo e complicato del processo di estrazione dello zucchero dalla canna o dalla barbabietola. Esistono

svariate risorse alimentari che spesso crescono nelle regioni tropicali o subtropicali, che l'Occidente non conosce, perché gli occidentali non hanno familiarità con i benefici che sono in grado d'offrire. Tali piante sono delle fonti di cibo che gli orticoltori in ascensione dovranno giocoforza esplorare, ed all'occasione, anche coltivare in serre, dove regna un clima è più freddo. Così facendo, gli umani saranno ridiretti verso un altro genere di alimenti da coltivare, alimenti che saranno in grado di ascendere e che costituiranno il sostentamento delle popolazioni umane a venire.

LA FARINA BIANCA, IL RISO BRILLATO E GLI ALIMENTI VUOTI

Per il corpo umano, anche i cereali integrali sono da preferire alla farina bianca ed al riso brillato. Il cereale integrale invia inoltre un sogno d'integrità al quale il corpo deve omologarsi. Non diversamente da come il sogno per lo zucchero raffinato obbliga il corpo a rispondere, rilasciando nutrienti preziosi nel sistema di governo dei rifiuti, così, al pari di tutti gli altri prodotti fatti con la farina bianca e lo stesso riso bianco brillato, fa il pane bianco. Per Oa, stante la sua precedente esperienza di fornaio, ciò si è rivelato problematico, perché la farina integrale tende ad essere pesante e come tale il suo pane o la sua pasta da pizza vengono meno gonfi e piccoli ai suoi occhi. Di recente, ha scoperto la farina integrale di farro, piacevolmente strutturata per i suoi prodotti da forno, in grado di lievitare quanto basta per donargli il piacere di un pane o di una pizza morbidi e gonfi. La farina di farro ha inoltre un ottimo sapore ed è una forma di grano che sarà in grado di ascendere più avanti perché meno svuotata di forza vitale; e così le benedizioni scambiate nella cottura al forno del pane di farro di Oa vengono espresse nell'intento di controbilanciare una possibile morte per inedia dell'umanità futura.

Mila desidera sperimentare con le farina di amaranto e di quinoa, perché questi cereali sono ancora più nutrienti del grano e del farro. La quinoa è anche un gradevole sostituto per tutte le granaglie nelle ricette di cucina. La Quinoa è più leggera del riso integrale, che attualmente risulta piuttosto denso per i loro corpi. Per Oa qualche volta risulta difficile rompere con le vecchie abitudini e con le preferenze dei suoi gusti ancora immaturi, ma sta imparando l'importanza del lasciar andare i vecchi schemi alimentari perché non potrebbero dare il supporto necessario alla sua biologia in ascensione.

Il Regno degli Alberi suggerisce pertanto che gli iniziati in ascensione prendano a sperimentare più frequentemente con altre granaglie ed altre possibili fonti alimentari che meglio supportino e sostengano la biologia cristallina. Come ancorate questo cambiamento come forma-pensiero globale, più umani seguiranno i vostri passi, e quindi l'industria del cibo sano e le provviste di alimenti integrali, frutta a guscio, cereali, verdura e frutta biologica e prodotti caseari biologici s'incrementeranno a tal punto da dominare la piramide alimentare mondiale. Questa svolta nei confronti degli alimenti integrali e biologici fornirà poi gli indispensabili nutrienti ai bambini in ascensione di domani, che così avranno meno probabilità di ascendere nella malattia.

I PROBLEMI CON I SOSTITUTI VEGETARIANI DELLA CARNE

Quanti si sono girati al vegetarianismo come scelta spirituale possono voler continuare ad affidarsi agli alimenti come gli hamburger vegetariani o prodotti come i wurstel di tofu, in alternativa alla densità della carne che non stanno più consumando. Molti di questi prodotti sono preparati con derivati altamente tossici ricavati dai fagioli della soia pieni di solventi per il modo in cui sono processati dall'industria alimentare. Come tale, nel consumarli, costoro si stanno praticamente avvelenando con i solventi. Il Regno degli Alberi consiglia a quelli che vogliono darsi al vegetarianismo di cercare altri sostituti per il fabbisogno proteico nel proprio regime alimentare.

Anche il tofu viene ottenuto con lo stesso processo dell'olio di soia. Il tofu è un sottoprodotto della soia che viene ulteriormente processato in un alimento fermentato. Sapendolo, biologico o non,

anche il tofu può contenere solventi per il modo in cui viene ottenuto e come tale può non essere realmente una buona scelta alimentare per un corpo in ascensione.

Mila non si sogna nemmeno di acquistare i prodotti della soia come sostituti della carne quando si reca nei negozi del biologico, perché non incontrano i gusti del suo corpo. Oa, d'altro canto, era caduto per qualche tempo in una vera e propria dipendenza verso una particolare marca di salsiccia e di hamburger vegetariani; fino a che la sua guida non gli fece finalmente notare che se avesse continuato a mangiarli così di frequente, stante la loro tossicità, ciò sarebbe stato un sicuro fattore di arretramento nella sua ascensione. Così Oa vi ha rinunciato ed ha cominciato a sperimentare le sue ricette di cucina, che sono nutrienti e che al tempo stesso vanno incontro al suo bisogno di sentirsi “sazio” e “soddisfatto” alla fine di ogni pasto. “Oa's Kitchen” nel sito originale vi offrirà qualche consiglio su come preparare in casa le salsicce vegetariane, una nuova ricetta per polpette senza carne, insieme a tante altre ricette e piatti deliziosi che Mila ed Oa hanno scoperto in giro per il mondo e che si diletta a sperimentare. Gli alimenti fatti in casa di tale natura soddisferanno il bisogno di densità che vi siete lasciati alle spalle con la scelta di una dieta vegetariana.

IL SENTIERO CHE CONDUCE ALL'INTEGRITA'

Mila ed Oa stanno dedicando più tempo a sperimentare con la cottura della verdura a foglia verde. Invece di lasciare il verde delle carote o delle barbabietole al mercatino dei contadini come materiale di scarto, essi se lo portano a casa e lo cucinano in modo semplice, ma delizioso al palato. Consumare sia le cime delle carote o quelle delle barbabietole, contemporaneamente alla radice è un altro modo per ancorare un sogno “integro e completo”, ossia un sogno per l'integrità nel corso della futura ascesa. Nel mangiare sia le foglie che le radici, si riceve anche il beneficio di ancor più nutrienti che lavorano in sinergia l'uno all'altro per la biologia in ascensione. Mila ed Oa stanno scoprendo che, così facendo, la loro dieta è ancor più appagante ogni settimana che passa.

Il sentiero che conduce all'integrità influisce su tutti gli aspetti della danza di vita. Più si diventa integri dentro, più si desidera vedere riflessa tale integrità nel mondo circostante. Il fatto che il riciclo dei rifiuti sia ancora così limitato nelle Isole sta disturbando profondamente Mila, benché lei faccia la sua parte trasportando ogni settimana le sue bottiglie vuote nelle isole ecologiche. Il sogno per il riciclo che nelle isole poteva anche non verificarsi, se non fosse per il momentum di ascensione di Mila ed Oa e di quelli che stanno ascendendo insieme a loro. Come molti di più ascenderanno in una maggiore integrità interiore, e, grazie a ciò, cambieranno lo stile di vita a riflettere una tale integrità all'esterno, i concetti del riciclo e di un lavorare più a stretto contatto con la terra e la natura per produrre delle fonti di cibo più sane e biologiche complete di tutti i nutrienti necessari per evolvere, permeeranno la civiltà umana.

Come la natura ha sempre detto a Mila ed Oa, continuate ad ascendere e tutto di conseguenza cambierà. Così, questo è il nostro consiglio per ciascuno di voi, continuate ad ascendere, continuate ad alterare i modelli, gli schemi e le scelte di vita che non sono consone ad una biologia in ascensione, e tali scelte impatteranno su tutta l'umanità, perché questo è ciò che una forma-pensiero in ascensione fa. La forma-pensiero in ascensione predomina e determina le possibilità del sogno per tutti gli altri: e come altri si risveglieranno alle nuove possibilità del sogno, anch'essi potranno muoversi ad una maggiore integrità interna attraverso l'ascensione e ad una maggiore integrità esterna nelle loro scelte di vita. Come una massa critica di umani sceglierà l'integrità, la civiltà umana andrà grado a grado ristrutturandosi in un nuovo giorno di unità futuro, dato che l'unità e l'integrità saranno realmente la stessa forma-pensiero.

Con questi pensieri vi lasciamo.

Namaste

Dai Regni degli Alberi della Noce Tamanu e Kukui

*Messaggi dalle Piante e dagli Alberi – Dagli Alberi di Tamanu e di Kikui
10 Maggio 2007*

* * * * *

Originale in inglese: <http://www.ascendpress.org/Community/Plants&Trees/KikuiTamanuTrees.htm>

Tradotto da Sonia per [Stazione Celeste](#)



www.stazioneceleste.it