

یک توصیه پزشکی دست بند مسی برای درد مفاصل

معروف است که پزشکان 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 دست‌بندهای 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 نمی‌دانست چرا باید این کفگیر درون قابلمه مسی قرار بگیرد، فقط می‌دانستند برای پخت غذا خیلی لازم می‌باشد.

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 میشه شما دائم احساس رخوت و خواب‌آلودگی و کسالت کنید و مدام دهن‌دره کنید. در ضمن هیچ کارخانه دارویی نمی‌تونه از یون یک عنصر برای شما قرص تهیه کنه... و اونیه که مثلاً به اسم قرص آهن به خورد شما می‌دهند شامل مولکول آهن هستش که برای بدن هیچ کاربردی نداره.

ولی تا این‌جا بدوینید 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 می‌کنه دیگه از اون دهن‌درگی و خمیازه و کسالت خبری نیست و باعث طول عمر مفید و سلامتی جسمی میشود.

ولی یک دفعه توی دهه ۵۰ از این نون خشکی‌ها اومدند و داد می‌زدند (قابلمه مسی..... کفگیر آهنی خریداریم...) و بایک 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

یک توصیه پزشکی

که همین یون‌های مضر در این ظروف عامل سرطان هستند 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. به همه دوستان 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 می‌اندازند وسط خورش تا حسابی رنگ بگیره... این کار باعث آزاد شدن یون‌های آهن و سلامتی بدن می‌شود. اگر دقت کنید مردم مازندران و گیلان تقریباً در حد صفر دچار بیماری‌های خونی و سرطان خون می‌شوند.