

Artículo 6 –
GRANOS GERMINADOS

Las sojas, permiten disponer de verdura fresca obtenida en casa, todo el año.

Para ello se necesita un bocal de los que se utilizan para conservas.

Se disuelve media cucharadita de cloruro de calcio en 4 litros de agua. Se pone un litro de esta solución en el bocal y se guarda aparte el resto.

Se echan en el bocal 200 gramos de soja y se dejan en maceración durante la noche. Al día siguiente, se enjuagan bien en agua limpia, se vacía el bocal y se vuelven a colocar en el las sojas una vez escurridas.

Se tapa el bocal con unos trozos de muselina, que se sujeta bien con un cordel al cuello del bocal. Se da vuelta al bocal y se deja descansar sobre dos trozos de madera, para que pueda escurrirse el agua que haya quedado.

Se guarda así el bocal en un lugar oscuro o tapándolo con una caja de cartón, para que no le llegue la luz.

Cada mañana, sin tocar la muselina, se llena el bocal de agua limpia para que se mojen bien los granos de soja, vaciándolo seguidamente y dejándolo boca abajo de nuevo.

Cada noche se hace la misma operación, pero con el agua en la que se diluyo el cloruro de calcio, cuyo objeto es impedir que se formen mohos.

Si las hojas no son demasiados viejas o de mala calidad cuadruplicaran su volumen y, al cabo de cuatro o cinco días les habrán nacido unos brotes de 2 o 3 centímetros. Hay que dejarlos crecer hasta que alcancen de 10 a 15 centímetros.

Para comerlos no hace falta separar los brotes de los granos, ya que, reblandecidos durante este tiempo, son igualmente comestibles. Si se desea, puede separarse la piel, que habrá quedado arrugada, lavándolos a fondo. Pero si no preocupa su aspecto, no es preciso separarla toda vez que también tiene valor nutritivo y no altera el sabor del resto de los granos.

Estos granos germinados son muy ricos en vitaminas, especialmente en vitamina C, y pueden consumirse crudos, en ensalada, solos o con otras verduras, cocidos, fritos- en tortilla- etc. Si se desea consumirlos crudos y que no crujan al masticarlos, basta calentarlos ligeramente en el horno unos momentos antes de servirlos.

Para Circulación Privada Solamente –

Aprovéchese de nuestra oferta Gratuita mundial (Servicios y materiales gratuitos):

1. Vasos oculares para la limpieza de sus ojos parpadeando ambos ojos 12 veces en el vaso ocular medio lleno de agua y 14 gotas de zumo natural de limón todos los días después de terminar las tareas del día. Esto limpia los ojos de una forma natural mejorando la vista y permite que la Luz Solar entre a los ojos, activando las glándulas Pituitarias, Tiroides, y Timos, y produciendo y desprendiendo Melatonin milagroso, dejándole activo, en alerta, y libre de pereza, conjuntivitis también ha sido curado con este sistema

2. Imanes para los problemas de Angina de Pecho. Cientos de personas han evitado operaciones quirúrgicas del corazón; También se puede inmediatamente eliminar Dolores incluyendo Espondilitis (imanes pegatinas), HEMOFILIA & “DVT” TROMBOSIS ARTERIAL causado por largos viajes de avión, Asma, Alergias, Problemas Respiratorios y Pulmonares (y prevención de tuberculosis), EPOC (Enfermedad Pulmonar Crónica Obstructiva), Bronquitis, obstrucciones de respiración en el sueño (Apnea), Resfriados, Catarros, Congestiones Nasales, Neumonía, incremento de la capacidad respiratoria, Sinusitis, Dolores de la Garganta, Problemas Estomacales, eliminar acidez y evitar úlceras, Gripe, Virus, Fiebre de Heno, Otitis de oído, Parálisis, Problemas de próstata, Tumores, Infecciones, Disentería y Diabetes, Glaucoma, lesiones musculares repetitivas.

3. Cintas auditivas curadoras, estas hablan a su mente subconsciente mientras duerme, dejándole Nuevo, Saludable y Libre de Depresiones, Insomnio, Tumores y Tensiones. Para síndrome visual de ordenadores usar vasos oculares como expuesto en el (1) y juntar las manos y caminar descalzo sobre el suelo para descargar los rayos negativos.

Fundación Bulchand, BCT Free Clinic,

Pune, India: Tel: +91 20 2612 6902 Las Palmas, España: Tel: (+34) 928 263489

E-mail: bulchand@bulchand.com VISITE NUESTRA PAGINA WEB: www.bulchand.com