

Zwiebeln ABSORB BACTERIA

Im Jahr 1919 starben 40 Millionen Menschen an der Grippe.

Ein Arzt besuchte die vielen Bauern, um zu sehen, ob er ihnen bei der Bekämpfung der Grippe helfen konnte.

Viele der Bauern und ihre Familien hatten sich mit der Grippe angesteckt und viele starben.

Der Arzt stieß jedoch auf einen Landwirt, dessen Familie vollkommen gesund war, niemand im Haus war an der Grippe erkrankt.

Der Arzt fragte den Landwirt, was er mache, das sich von den anderen unterscheiden würde. Die Bäuerin antwortete, dass sie lediglich eine geschälte Zwiebel in eine Schale getan und sie in allen Räumen des Hauses platziert habe.

Der Arzt dachte, das könnte eventuell das Heilmittel gewesen sein. Also fragte er nach, ob er eine dieser Zwiebeln haben könnte.

Als er sie unter das Mikroskop legte, fand er den Grippevirus in der Zwiebel. Die Zwiebeln absorbierten offensichtlich alle Bakterien und hielten so die Familie gesund.

Nun habe ich diese Geschichte an einen Freund in Oregon geschickt, der mir regelmäßig Material zu Gesundheitsfragen zur Verfügung stellt. Er antwortete mit dieser höchst interessanten Erfahrung über Zwiebeln:

"Danke für die Erinnerung. Ich kenne die Geschichte des Landwirts nicht, aber ich weiß, dass ich selbst eine Lungenentzündung bekam und sehr krank wurde. Aufgrund meiner früheren Kenntnisse über Zwiebeln schnitt ich beide Enden einer Zwiebel ab, legte sie in ein leeres Glas und stellte das Glas über Nacht neben mich. Am Morgen begann ich mich besser zu fühlen, während die Zwiebel schwarz wurde.

Wenn wir Magenprobleme haben, wissen wir oft nicht, woran das liegen könnte. Vielleicht sind die Zwiebeln, die wir zuvor gegessen haben?

Zwiebeln ABSORB BACTERIA und das ist der Grund, warum sie so gut darin sind, uns vor ***Kälte und Grippe*** zu schützen.

Und genau aus diesem Grund sollten wir NICHT eine Zwiebel essen, die eine Zeitlang aufbewahrt wurde, nachdem sie ***aufgeschnitten*** wurde.

Wenn eine Lebensmittelvergiftung gemeldet wird, suchen die Beamten als erstes danach, ob das "Opfer" ***Zwiebeln*** gegessen hat und woher diese Zwiebeln kamen. Höchstwahrscheinlich sind die ***Zwiebeln*** die Ursache.

Zwiebeln sind riesige Magneten für Bakterien, besonders ungekochte.

***Bewahren Sie niemals eine Portion geschnittener Zwiebeln über einen bestimmten Zeitraum auf und verwenden Sie sie danach zur Zubereitung von Speisen. Es ist nicht einmal sicher, wenn Sie sie in einen Beutel mit Reißverschluss stecken und in Ihren Kühlschrank legen. Sie ist immer noch giftig*.**

Bitte denken Sie daran, dass es gefährlich sein kann, eine bereits geschälte, zerkleinerte Zwiebel am nächsten Tag zum Kochen zu verwenden. Denn sie wird selbst für eine einzige Nacht hochgiftig - da sie giftige Bakterien erzeugt/absorbiert, die aufgrund übermäßiger Gallensekrete und sogar Lebensmittelvergiftungen negative Mageninfektionen verursachen kann.

Lassen Sie dies so viele Menschen wie möglich wissen.