

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Vous pouvez trouver l'ensemble des contributions d'Amin Elsaleh sur le site academia à l'adresse:

<https://independent.academia.edu/AminElsaleh>

Margarine

C'est vraiment intéressant.

La margarine était manufacturée à l'origine pour engraisser les dindes et les volailles. Quand le produit en question a commencé à nuire aux éleveurs en tuant les animaux prématurément, les investisseurs qui avaient mis leur argent dans la recherche ont voulu un retour d'argent, alors ensemble, ils ont cherché un moyen de faire de l'argent avec ce produit.

C'était un produit gras, de couleur blanche sans attrait nutritif alors ils ont ajouté un colorant jaune et l'ont vendu aux consommateurs pour remplacer le beurre. Cet agent chimique engraisseur est maintenant offert dans une variété de saveur.

Mais connaissez-vous vraiment la différence entre la margarine et le beurre?

Lisez jusqu'à la fin ça devient vraiment intéressant!

Les deux ont la même quantité de calories. Le beurre est un peu plus haut en gras saturé à 8 grammes comparé à 5 grammes pour la margarine.

Manger de la margarine peut augmenter la maladie du coeur chez la femme de 53% comparé à manger la même quantité de beurre, selon une étude récente du département médical de Harvard.

Manger du beurre augmente l'absorption des autres nutriments contenus dans la

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

nourriture. Le beurre a beaucoup de bénéfices nutritionnels comparés à ceux de la margarine qui ne sont que des additifs.

Le beurre goûte bien meilleur que la margarine, et il peut améliorer la saveur de la nourriture lorsque ajouté dans une recette.

Le beurre est utilisé depuis des siècles alors que la margarine est sur le marché depuis à peine une centaine d'années .

Et maintenant à propos de la Margarine...

Très haute en acides gras

Triple le risque de maladie coronarienne

Augmentation totale du cholestérol et LDL (le mauvais cholestérol)

et baisse le niveau du HDL (le bon cholestérol)

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Augmente le risque de cancer par 5 facteurs

1. **Baisse la qualité du lait maternel**
2. **Baisse la réponse immunitaire**
3. **Baisse le niveau d'insuline**

ET VOICI LE FAIT LE PLUS DÉRANGEANT . C'EST LA PARTIE LA PLUS INTÉRESSANTE!

Les composants moléculaires de la Margarine sont à 95% comme le plastique.

Juste ce fait tout seul devrait être assez pour vous convaincre d'éviter la margarine pour la vie et tout ce qui est hydrogène (ce qui signifie que de l'hydrogène est ajouté pour changer la structure moléculaire du produit).

Vous pouvez faire un test par vous-même:

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Achetez un pot de margarine et laissez le dans votre garage ou dans une zone d'ombre.

Après quelques jours vous remarquerez quelques détails:

Pas de mouches, même pas les petites mouches à fruits ne vont près de la margarine.

(déjà là ça devrait vous dire quelque chose)

Ça ne moisit pas ou ne sent pas différent parce qu'il n'y a aucune valeur nutritionnelle

Rien ne poussera sur ce produit tellement

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Il est chimique. Même le plus petit des micro-organismes, ne voudra en faire sa maison. Pourquoi?

Parce que c'est presque du plastique.

Feriez-vous fondre un bol de Tupperware au micro-onde

pour l'étendre sur votre toast?

Envoyez ça à vos amis pour qui leur santé est importante.

C'est à réfléchir !!! Santé ou maladie ?

Bonjour famille et amis;

Un petit changement d'habitude qui peut avoir un bel impact sur notre futur!!!L'eau en bouteille laissée dans votre voiture est très dangereuse.

Cela a été identifié comme la cause la plus commune de taux élevé de dioxine dans les tissus du cancer du sein.

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Un oncologue a dit : Que les femmes ne devraient pas boire l'eau en bouteille laissée dans une voiture.

La chaleur réagit avec les produits chimiques du plastique de la bouteille ce qui libère de la Dioxine dans leau.

La Dioxine est une toxine trouvée en augmentation dans les tissus du cancer du sein. Donc si vous plait soyez prudent et ne buvez pas l'eau en bouteille qui a été laissée dans une voiture.

Faites passer le message à toutes les femmes que vous connaissez.

Nous avons besoin de connaître cette information qui peut juste nous sauver !

Utilisez une gourde en acier inoxydable ou une bouteille en verre à la place d'une en plastique !

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

Faites le savoir à quiconque qui a une femme ou fille s'il vous plaît !

Cette information circule au centre Médical de l'Armée. Pas de récipient en plastique dans le micro-onde.

Pas de bouteille d'eau dans les congélateurs. Pas d'emballage plastique dans le micro-onde. Le produit chimique Dioxine cause le cancer, spécialement le cancer du sein.

Les Dioxines empoisonnent grandement les cellules de vos corps. Ne pas congeler vos bouteilles en plastique avec de l'eau dedans car cela libère les Dioxines du plastique.

Edward Fujimoto, Wellness Program Manager à Castle Hospital a parlé de la Dioxine et combien elle est mauvaise pour nous. Il a dit que nous ne devrions pas chauffer notre nourriture dans le micro-onde en utilisant des récipients en plastique... ;

Il a dit que la combinaison de graisse chauffée à hautes températures, et le plastique libère de la Dioxine dans la nourriture et en fin de compte dans les cellules du corps...

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

A la place il recommande d'utiliser des récipients en verre comme le pyrex ou Corning ou des récipients en céramique.

Vous obtenez les mêmes résultats mais sans la Dioxine. Les mets ou soupes instantanées devraient être enlevés du récipient et réchauffés dans quelque chose d'autre.

Le papier n'est pas mauvais mais vous ne savez pas ce qu'il contient. Il est plus sûr d'utiliser du verre spécialement conçu pour la chaleur. Cela nous rappelle que les fast food ont modifié leur emballage pour du papier. Le problème de la Dioxine est l'une des raisons.

Aussi il a souligné que l'emballage plastique comme le film Saran plastique est juste aussi dangereux quand placé sur la nourriture et chauffé dans le micro-onde. C'est comme une bombe atomique dans la nourriture, la chaleur excessive mélange la toxine poison du film plastique à la nourriture.

Couvrez la nourriture avec une serviette en papier à la place.

le danger de la margarine

Written by Nicolas Chahine

Tuesday, 09 November 2010 09:32 - Last Updated Tuesday, 05 April 2016 16:00

▣ Cet article▣ devrait être envoyé à toutes les personnes importantes▣ dans votre▣ vie.