//

Koniecznie przeczytaj

Dieta Dobrych Produktów

W żółtku jest cały surowiec potrzebny do zbudowania żywego organizmu i dlatego żółtko jest najlepszym i podstawowym składnikiem Zuchwałej Optymalnej Diety.

Polecamy 5-6 żółtek dziennie, które w dużym stopniu zaopatrzą organizm w dobry budulec. Najlepiej, jeżeli będą to jajka od Prawdziwych kur, choć i te z uczciwej farmy też można używać.

Aby nie karmić siebie gorszym jakościowo produktem w postaci białka z jajka, Dziadek od diety mojego Dziadka używa jedno jajko całe i 4 żółtka. Pozostałe białka idą dla psa. W książce kucharskiej dr Kwaśniewskiego i innych optymalnych przepisach kulinarnych znaleźć można dziesiątki sposobów na zagospodarowanie pozostałych białek.

Opowieści o cholesterolu i norma 1 jajko na tydzień Zuchwali zaliczają do bajek dla naiwnych serwowanych przez producentów leków, którzy już całą ludność świata chcą leczyć z choroby cholesterolowej dobrymi tabletkami. To jest dopiero biznes wart miliardy. Prawda?

Ciekawe!

Żółtka jako naturalny obrońca przed dżumą?!
Ze strony http://pl.shvoong.com

Jednym z naturalnych, odwiecznych i praktycznie niezmiennych produktów spożywczych z mega dawką składników odżywczych i budujących są, były i będą jajka. Kurze jajka, które na szczęście od lat istnieją w niezmienionej postaci.

(Autor ma na myśli jajka od prawdziwych dziobiących trawę i jedzących ziarno kur nie pędzonych odpadami z produkcji penicyliny i hormonami)

Otóż stwierdzona została pewna zależność pomiędzy spożywaniem kurzych jaj, a raczej masowym spożywaniem kurzych żółtek, a zahamowaniem epidemii czarnej dżumy, która dziesiątkowała ludność Europy w piętnastym wieku.

Budownictwo sakralne w owym czasie jeszcze wtedy do zaprawy murarskiej używało często i nagminnie białko kurzych jaj – towar ogólnodostępny i dość tani. Można sobie wyobrazić ile wtedy tych jaj zużywano na budowę monstrualnych budowli. Pozostawały żółtka, które sprzedawana na kwarty na placach miejskich, wprost z miejskich kadzi za śmieszne wręcz pieniądze.

Więc przez niemal cztery wieki żółtka były podstawowym budulcem każdego organizmu i dostawcą niezbędnych składników pokarmowych. Takie zaprawione w sole mineralne, witaminy, mikroelementy, biopierwiastki organizmy średniowiecznego człowieka potrafiły niekiedy zwalczyć bitwę z atakującymi zarazkami dżumy.

Warto dodać, że w piętnastym wieku zaczęto masowo piec sękacze, bo to właśnie ogromna ilość dostępnych żółtek na ówczesnym rynku spowodowała rozwój i powstanie tego ciasta!!!

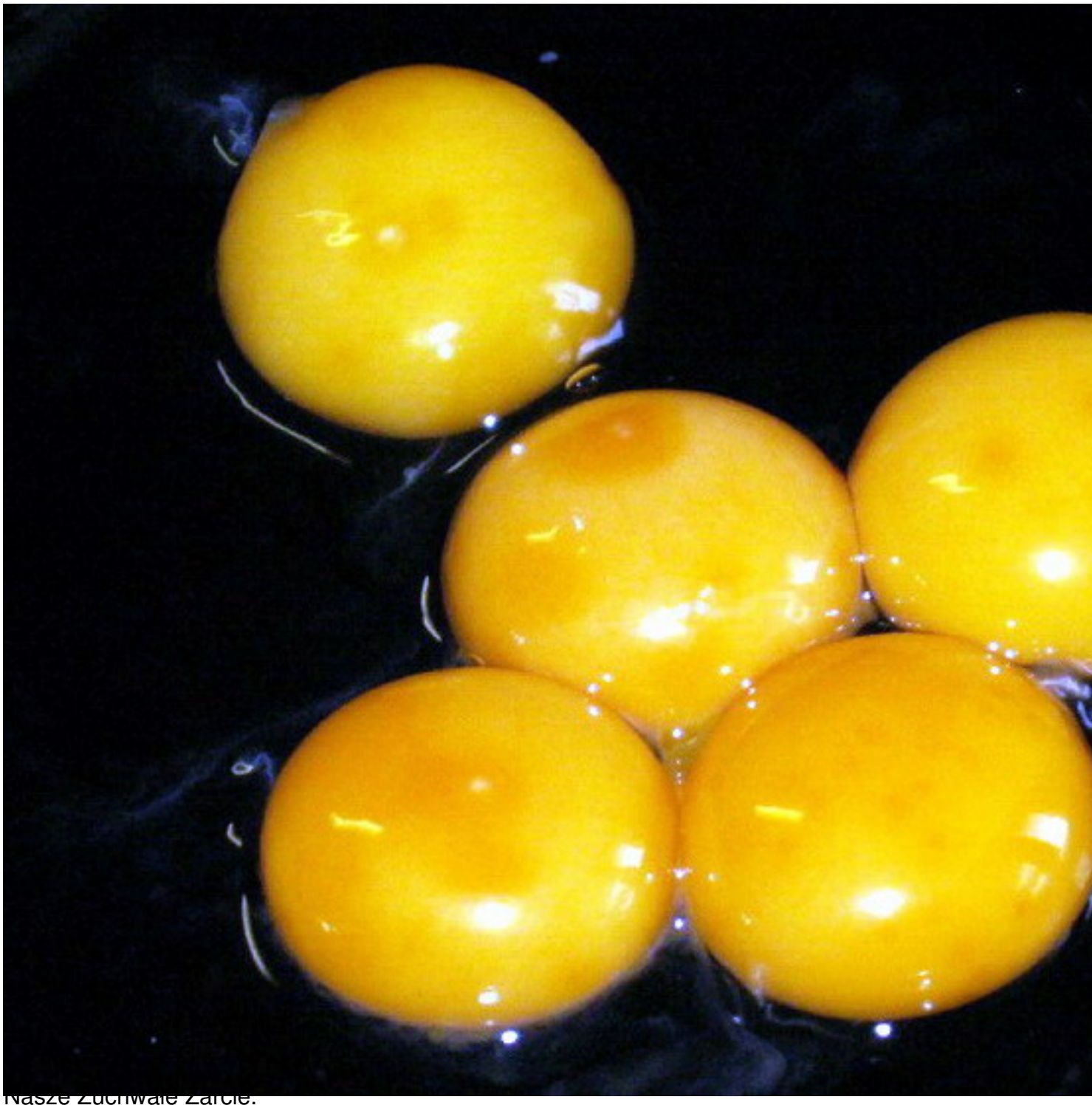
Bibliografia
Żółtka jako naturalny obrońca przed dżumą?!
autor Joanna Pek 2007

Koniecznie przeczytaj

Dieta Dobrych Produktów

WIKIPEDIA
Wolna encyklopedia

[illegible]



Nasze Zuchwałe Żarcie.