



GEFRORENE ZITRONE

Viele Profis in Restaurants verwenden die gesamte Zitrone – nichts wird weggeworfen.

Wie kann ich die ganze Zitrone ohne Abfall verwenden?

Einfach die gewaschene Bio-Zitrone ins Gefrierfach des Kühlschranks legen. Sobald die Zitrone gefroren ist, nehme ich eine Küchenreibe und zerschnittle die ganze Zitrone (ohne sie zu schälen) und bestreue damit meine Speisen. Dadurch erhalten alle Lebensmittel einen unerwartet wunderbaren Geschmack!

Zitronenschalen enthalten 5 bis 10 mal mehr Vitamine als der Zitronensaft selbst.

Die Schalen sind gesundheitsfördernd und zerstören toxische Elemente im Körper.

Citrus (Zitronenbaum) ist ein wundertätiges Produkt um Krebszellen abzutöten. Es ist 10.000 mal stärker als Chemotherapie!

Wir können von Zitronen, Limonen und Limetten das Fruchtfleisch essen, den Saft pressen, Getränke, Sorbets, Kuchen, Zitronensalz aus der getrockneten Schale, etc... zubereiten.

Viele gute Tugenden werden den Zitrusfrüchten zugeschrieben – aber am interessantesten ist die Wirkung, die sie auf Zysten und Tumore erzeugen. Man sagt, dass sie hilfreich sind bei sämtlichen Krebsarten. Die wirksamen Inhaltsstoffe des Zitronenbaumes erwiesen sich als 10.000-mal besser als das Produkt Adriamycin, ein

Chemotherapeutikum, das weltweit zur Verlangsamung des Wachstums von Krebszellen eingesetzt wird. Und ganz erstaunlich ist, dass bei dieser Art von Therapie mit Zitronen-Extrakt nur die bösartigen Krebszellen zerstört werden und keinerlei gesunde Zellen angegriffen werden. Die Zitrone wird auch als antimikrobielles Spektrum gegen bakterielle Infektionen und Pilze betrachtet, ist wirksam gegen interne Parasiten und Würmer, reguliert zu hohen Blutdruck, ist ein Antidepressivum und bekämpft auch Stress und nervöse Störungen.

Eine weitere Möglichkeit, die Zitronen zu verwenden: Nach dem Reinigen der Biozitronen diese in zwei Hälften teilen, so gut wie möglich auspressen. Den Saft in Salatsößen, als Saft, zu Gemüse,... verwenden. Der Rest der Frucht wird dann in kleine Stückchen geschnitten und bei höchstens 40 Grad getrocknet. Die getrockneten Stückchen werden dann im Mixer (Thermomix) zu Pulver verarbeitet.

Wieviel des Pulvers man pro Tag verwenden soll, kann man mit Hilfe kinesiologischer Testungen oder mit Pendel / Tensor austesten.

Sehr lecker in der Verwendung sind auch meine Salzzitronen in Olivenöl!
Sie machen aus jedem Gericht etwas Besonderes!

Viel Erfolg dabei wünscht Dir Susanne Gass