

Een oproep om gezamenlijk onze verantwoordelijkheid te nemen...

Beste lezer,

Hierbij doe ik een oproep aan allen die het normaal vinden om samen de verantwoordelijkheid te nemen.

Wie dat als niet normaal ziet kan mogelijk zijn of haar mening bijstellen en na het lezen van mijn voorstel ook in het toetsenbord klimmen.

Samen staan we sterk!

De veranderingen moeten van onderaf komen, van 'Den Haag' moeten we het niet hebben en 'Brussel' is helemaal groot en log en walst overal overheen.



Waar hebben we het over?

We nemen als voorbeeld een zuurkoolstampot, een bord soep (in dit geval de kant-en-klaar varianten in de natuurwinkels) een quiche, gewoon allerlei gerechten die we kunnen kopen. Vorige week schreef ik al over de rode kool, zuurkool en de magnetron.

Wel, daar ben ik nog niet mee klaar!

Maar...

Alleen kan ik deze klus niet klaren, ik heb hulp nodig.

We hebben al eerder bewezen dat mailen effect heeft; het RIVM is nog steeds 'ziek' van de mailactie die ik in februari 2009 had bedacht. De vaccinatie opkomst van de HPV-actie bij meisjes vanaf 12 jaar viel veel lager uit dan men wenste.

Hoe kwam dat?

Omdat we gingen mailen; allen die het belang ervan inzagen hielpen mee en samen kwamen we verder. We gingen andere informatie verspreiden en velen pikten dit op en de resultaten zijn nog steeds merkbaar.

Het bewijs is geleverd!

Maar... dan ook consequent, alert blijven en steeds weer prikkelen, dat deden wij ook, steeds weer de informatie aanreiken.

Dat heeft tot resultaat geleid dat de vaccinatiediscussie al snel op gang kwam en men ons tot op de dag van vandaag het liefst in de hoek 'der gestoorden' parkeert.

Mijn ervaring was al snel, hoe meer ze je op die manier willen wegzetten, hoe groter de kans is dat zij last van je hebben, je het mogelijk bij het goede eind hebt.

Tegenwoordig zeg ik weleens gekkende weg: "Ik parkeer mijn bezemsteel in de hoek".

Lach je hierom?

Dat mag, we blijven het humoristisch benaderen, we lachen wat af met elkaar en lachen is gezond!

Vorige week schreef ik over de zuurkoolfabrikant en hun advies om de zuurkool en rode kool, naast dat je het kunt verwarmen op open vuur, je dat ook in de magnetron kunt doen.

Dat was mijn 'ontploff moment'. Hoe bizar is dit?

De magnetron verruïneert je maaltijd; je bent wat je eet. Je lichaam kan niets met dergelijke vullingen, maagvullingen wel te verstaan, die een negatieve werking hebben op ons systeem.

Inductie koken heeft dezelfde uitwerking als de magnetron.

Moest je eens kijken in mijn mailbox afgelopen week. Er zijn velen die wel willen geloven dat de magnetron echt niet klopt maar inductie?

Dat is niet hetzelfde...

Diverse personen wilden eigenlijk dat ik recht ging praten wat krom is.

Nee inderdaad, inductie koken is technisch gezien niet hetzelfde als verwarmen in de magnetron.

Dat is waar, het technische gedeelte werkt anders, maar dat interesseert mij helemaal niets als het eindresultaat hetzelfde is, namelijk, dat de maaltijden bereid op inductieplaten een zelfde voedsel vernieling opleveren.

Bovendien heeft dit soort 'voedsel' de kans kanker te ontwikkelen in ons lichaam; willen we dat?

Dus hoe een plaat of de magnetron werkt, wat maakt mij dat uit? Het gaat mij om de gevolgen, het uitvissen hoe deze barbaren technisch werken is niet belangrijk, we gaan voor het eindresultaat en dat is verminkte voeding.

Daarom noemen we in één adem dat de magnetron en de inductieplaat hetzelfde resultaat opleveren.

Keramisch is minder slecht maar ook niet goed.

Op open vuur, gewoon op gas koken is het beste en ja dan komen weer de verhalen dat aan gas ook een 'luchtje' zit, maar alle manieren die mogelijk zijn op een rijtje zettende kun je beter op gas koken. Het gaat mij te ver om je een driepoot te adviseren buiten met een ketel eraan... ;-)

Bezemsteel ernaast geparkeerd en het beeld is compleet!

Dan komen de verhalen dat er hele steden zijn waar dit niet meer mogelijk is.

Klopt ook, hoe bizar is dit?

Heeft men voor je besloten dat je gedwongen wordt iets te accepteren en velen doen dat want men weet het niet...

Het is de onwetendheid die inzichten belemmeren als men hier niet voor open wil staan.

Mijn antwoord is dan: "een gaskookstel op de inductie zetten, met een plaat ertussen

mogelijk om te voorkomen dat je trubbels krijgt.

Een fles butagas in een keukenkastje, deed men vroeger ook".

Wil je dat niet?

Eigen keuze... de informatie veranderen we niet, het is zoals het is!

Wij koken gewoon op gas!

Dan kom ik nu terug op mijn idee...

Als we nu allemaal de fabrikanten eens gaan mailen en hen vertellen hoe slecht deze adviezen zijn.

Want...

De zuurkoolfabrikant, Kramer genaamd, in Zuid Scharwoude NH heeft na één reactie nergens meer op gereageerd.

De verkoopleider heb ik ook nog een link naar inductie gezonden maar het blijft stil vanuit Zuid Scharwoude.

Wat ik daar overigens ook van ontdekte was het volgende:

Deze fabrikant levert naast de 'gewone' zuurkool en de



Magnetron (700 Watt): doe de kruidenzuurkool met het vocht uit de verpakking in een magnetronschaal en verwarm de zuurkool ca. 5 minuten. Verwarm de zuurkool daarna nog 5 à 10 minuten op half vermogen (350 Watt). Laat de kruidenzuurkool, afgedekt, nog enkele minuten in de uitgeschakelde magnetron nagaren.

NETTO GEWICHT: 520 g
UITLEKGEWICHT: 500 g

Ingrediënten: ekologisch geteelde witte kool, zout, ecologische kruiden (bevat mosterdzaad).

Skal Allergeneninformatie: Dit product bevat mosterd.



KOOKTIJD

Bereidingswijze: ongeveer 2 kopjes water of bouillon toevoegen. 20 à 30 minuten koken en wat boter of vet toevoegen. Ook als rauwkost vers uit 't zakje is EKO-kruidenzuurkool lekker en gezond.



EEN PRODUCT VAN

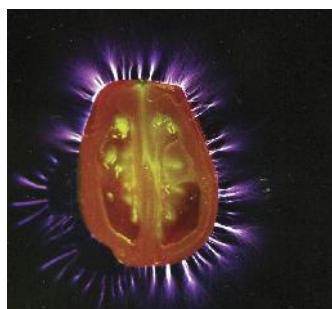
KRUIDENZUURKOO

eigen biologische versie ook de zuurkool namens Odin, biologisch dynamisch. En wat zag ik? Daar spreekt men niet over een magnetron, van Odin uit laat men dit achterwege.

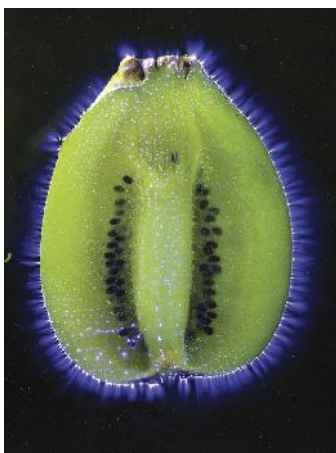
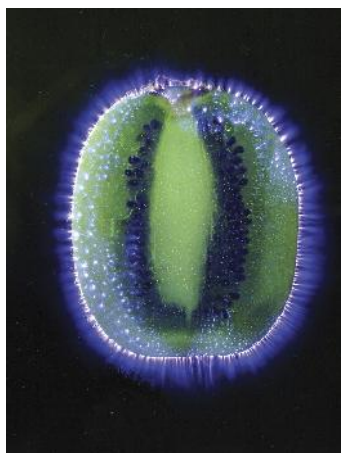
Waarom adviseren zij het dan wel op de eigen verpakking?

Men wil het zo goed doen en heeft ook een biologische variant onder de eigen vlag, eigenlijk denk ik waarom het hele assortiment dan niet? Maar men wil toch een graantje meepikken, is dat omdat biologisch 'hip' begint te worden?

Maar is het logisch om biologisch te verminken via verkeerde adviezen?



Tomaat - links rauw, rechts licht gekookt



Kiwi - links biologisch, rechts commercieel

Nemen we het boek van David Wolfe: *'Eating for Beauty'*. Daarin staan veel foto's die aan duidelijkheid niets te wensen overlaten. Via Kirlianfotografie kan men het verschil in energie aantonen van allerlei gewassen en andere voedingsproducten zoals vlees, groenten en fruit. Alles wat levend is en daarna bewerkt wordt neemt in energiewaarde af.

Wanneer je deze techniek toepast op een rauwe tomaat en op een gekookte tomaat, is het verschil al zichtbaar.

Daarmee willen we niet zeggen dat je dan tomaten niet meer zou mogen verwarmen, maar als door normaal verwarmen de energiewaarde terugloopt, wat doet dit dan na een rondje magnetron of inductie?

Het verschil is al zichtbaar tussen een niet biologische kiwi en een wel biologische kiwi.

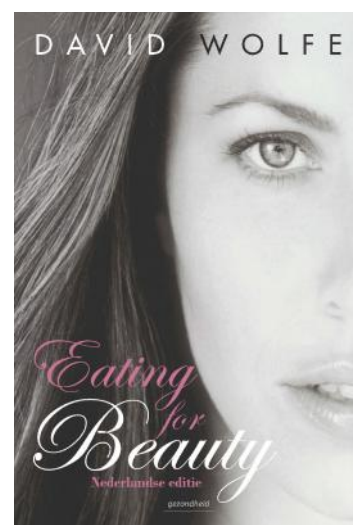
Moet je eens kijken hoe kokosvet straalt en daarvan weten we dat het super gezond is, althans, de niet ontgeurde versie. Zouden we de ontgeurde versie op deze wijze fotograferen is er ook een verschil. Alles wat is gemanipuleerd verliest zijn waarde en dat kan een beetje zijn tot ernstig.

Wie dood voedsel eet zal dit op den duur op alle fronten merken.

Afgelopen week heb ik meerdere malen geuit: "Koop een pakje rode kool van Kramer en je hebt dagenlang 'plezier' om anderen informatie aan te reiken."



De goede, niet ontgeurde Kokosvet



Met Gerrie, de verkoopleider heb ik geen enkel contact meer gehad.
Onder andere heb ik hem onderstaande mail nog gezonden.

Beste Gerrie,

Met deze mail neem ik de vrijheid je nogmaals te benaderen.

Op mijn vraag krijg ik geen antwoord.

De vraag was waarom jullie wel de magnetron aanreiken als hulpmiddel op jullie eigen biologische zuurkool en diezelfde zuurkool in een Odin verpakking heeft dat advies niet.

Dat is een bijzondere gewaarwording, dus ergens is er wel dat gevoel dat een magnetron niet als advies gegeven mag worden. Verboden door Odin?

Beste Gerrie, nu jullie deze manier van verwarmen adviseren geef je allen de vrijbrief de kool finaal dood te stralen en dood voedsel maakt mensen ziek!

Het is jullie plicht als fabrikant alle zorg goed te overwegen dus ook het proces bij de consument thuis. Allen krijgen massaal kanker van voeding, lees vulling, uit o.a. de magnetron.

Het is je burgerplicht hier gehoor aan te geven nu je de informatie hebt gekregen. Je bent niet meer onwetend!

In mijn schrijfsel van afgelopen maandag heb ik jullie naam niet genoemd.

Dat ga ik nu in de komende variant wel doen en ik kan je vertellen dat deze schrijfsels overal komen, ook waar je dat niet zou verwachten.

Als jij eens zou weten hoeveel reacties ik al heb gehad, tot uit België aan toe, dus onderschat de kracht van onze intentie niet.

Men begint het woord 'biologisch' nu helemaal in twijfel te trekken en gaan ervan uit dat bedrijven zoals jullie uiteindelijk alleen maar uit zijn op zoveel mogelijk omzet waarbij de gezondheid van ons mensen er niet toe doet.

Je zet de biologische sector niet in het zonnetje door dit soort tegenstrijdige adviezen.

De website www.uitdaging.net heeft het schrijfsel geplaatst; dat doen zij altijd en verspreiden het komende zondag weer via hun nieuwsbrief.

Dit is één voorbeeld maar daarnaast weet ik dat vele sites dit plaatsen en ditmaal hebben nog meer personen uit mijn bestand de mail naar hun bekenden verspreid.

Dat weet ik omdat ik overladen ben met reacties; koop één pakje rode kool van Kramer en je hebt er een dagtaak bij.

Het feit dat ik geen reactie meer heb gekregen en jullie blijkbaar niet de moeite willen nemen de verpakkingen aan te passen door de adviezen correct weer te geven voel ik het als mijn burgerplicht dit grootschalig onder de aandacht te brengen!

Komend weekend ga ik dit verwerken en als jullie voor die tijd positief nieuws hebben en dat kan alleen maar zijn in de vorm van de belofte om de verpakkingen aan te passen dan zal ik jullie in mijn schrijfsel 'De Gouden Pollepel' aanbieden bij wijze van spreken en jullie bedrijf alle lof geven die het verdient.

De keuze is aan jullie!

Hartelijke groet,

Anneke

Mijn persoonlijke gevoel is: Die verwijzing naar de magnetron eraf of eraf! Meer keuzes zijn er niet!

Is Kramer zuurkool de enige?

O nee, ik heb een behoorlijke tijd geleden een mail gezonden over ditzelfde drama naar 'Traiteur de Oorsprong' in Arnhem, www.kooskookt.nl

De quiche die zij bereiden, daar is niets mis mee maar ook hier weer het advies van verhitten.

De oven op 190 graden en dan 15 minuten daarin plaatsen.

En weer die verrekte magnetron met het advies van bij 600 W 2 minuten erin.



Die heerlijke quiche is meteen naar de ratsmodee en is een gif maaltijd geworden.

Ook heb ik geïnformeerd maar ik heb geen enkele reactie mogen ontvangen.

Zijn zij met Kramer samen de enige?

Nee, helaas niet!

Neem kant en klare soep in verpakkingen die je eerder aan worst doet denken dan aan soep. Kijk verder op de andere producten, het is ten hemel schreiend en daarom mijn idee om samen de verantwoordelijkheid te nemen.

Mail naar alle fabrikanten waarvan je dit soort adviezen op verpakkingen tegenkomt, vertel hen netjes de reden van je mail.

Als we allemaal netjes aanreiken wat er zo mis is, geeft het voldoening, we zijn gezamenlijk bezig voor allen om ons heen en samen komen we verder.

Ik wil wedden dat, wanneer men bij Kramer & zonen B.V. in Zuid Scharwoude dagelijks mail krijgt met deze opmerkingen, er toch wel een keer wat gaat veranderen.

Ik wil wedden dat wanneer Koos van 'de Oorsprong' dagelijks mail krijgt met deze opmerkingen, er toch wel een keer wat gaat veranderen.

Ik wil wedden dat wanneer al die fabrikanten dagelijks mail krijgen...

Alleen, ik kan het niet alleen!

De hele actie naar Kramer toe heeft mij afgelopen week al zoveel tijd gekost door de vele reacties en vragen.

En dat is begrijpelijk maar heel eerlijk gezegd heb ik meer te doen dan een fabrikant op zijn verantwoordelijkheid wijzen.

En wanneer dat dan mogelijk zijn vruchten gaat afwerpen zijn er daarnaast nog vele anderen.

Zou het een idee zijn om een bord te ontwerpen dat in elke natuurwinkel, maar ook in de andere supermarkten komt te hangen, met de opmerking dat men vooral de adviezen van het magnetrongebruik op producten moet negeren?

De fabrikanten hebben het bij het verkeerde eind!

Zal dat mogelijk een goede oplossing zijn?

Je wilt als fabrikant toch niet voor gek staan?

Wie gaat fabrikanten en bedrijven mailen?

Wie gaat een bord ontwerpen om in de winkels op te hangen?

Wie biedt aan dergelijke borden te helpen maken.

Alles op vrijwillige basis zodat we allemaal op een gezonde manier onze voeding kunnen bereiden.

Het is toch te dol dat we hier een lans voor moeten breken?

Daarom, alleen al om deze reden, geef ik lezingen over alles wat eetbaar is in onze eigen omgeving en door deze lezingen heb ik al heel wat magnetrons en inductieplaten kunnen laten verdwijnen!

We gaan gestaag verder, help jij mee?

Anneke Bleeker

Bergen NH

17 december 2012

www.gezondverstandavonden.nl

www.verontrustemoeders.nl

Foto zuurkool Anneke, foto's Kirlianfotografie uit het boek: *Eating for Beauty*

Links naar in dit schrijfsel genoemde onderwerpen:

Inductiekoken:

<http://annawaterkristal.mijnwebadres.nl/homepage/show/pagina.php?paginaid=150369>

Kirlianfotografie:

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Kirlianfotografie>

Boek: *Eating for Beauty* – David Wolfe:

<http://www.succesboeken.nl/?ISBN=9789079872374&PC=AB24AD8F>