

Le Miel

Un don du ciel

Pourquoi le miel est-il l'aliment idéal?

Est-ce parce qu'il est connu depuis toujours comme un baume qui guérit des maladies et des blessures? Ou parce que depuis longtemps on l'utilise pour renforcer le pouvoir thérapeutique d'autres aliments? Quelle qu'en soit la raison, la science prouve que cette substance magique qu'offre la nature a indéniablement des vertus curatives!

«Le Livre du Miel» est la plus récente étude d'Emily Thacker sur la santé par la nature. Vous y trouverez, page après page, des indications sur la manière d'utiliser le miel pour cicatriser les plaies, éviter les caries dentaires, lutter contre l'épuisement, restaurer l'énergie, apaiser la toux et même servir d'adjuvant aux médicaments anticancéreux.

En outre, vous découvrirez comment le miel guérit les brûlures et soulage la toux, la goutte, les maux de gorge et les douleurs causées par l'arthrite et les rhumatismes.

Des chercheurs de la Fondation américaine pour la santé ont découvert qu'une substance qui se trouve dans les ruches entrave la croissance des cellules précancéreuses dans le colon. Des études ont montré que certains ulcères guérissent mieux lorsqu'ils sont enduits de miel.

Le miel est un édulcorant naturel. Il se compose de sucres dissous, de vitamines, de minéraux, d'hydrates de carbone, d'enzymes et d'acides aminés. C'est le nectar produit par les fleurs dont une partie de l'eau s'évapore et que les abeilles changent, comme par magie, en un *spais* liquide doré.

Le miel est une source d'énergie qui donne rapidement des forces. Il contient des sucres qui peuvent pénétrer dans le sang en dix minutes. On pense, en général, - et des tests récents le confirment - qu'il suscite une envie de douceurs moindre que le sucre de canne.

Les hommes de science ont prouvé que des aliments tels que le miel et le vinaigre de cidre contiennent des nutriments bénéfiques pour la santé. Consommés séparément ou ensemble, ils peuvent contribuer à renforcer le système immunitaire. Si vous vous souvenez des remèdes conseillés par votre grand-mère, vous savez que le miel et le vinaigre aident à rester en bonne santé. Le mélange des deux constitue un remède familial traditionnel pour soigner l'asthme, la coqueluche, la tuberculose et la bronchite.

Alors, n'attendez pas plus longtemps pour découvrir les remèdes-maison et recettes au miel. Prenez plaisir également à lire toutes les histoires sur le miel, les mythes et les légendes.

Pour recevoir votre exemplaire de «Le Livre du Miel», il vous suffit de remplir le coupon ci-contre. En le commandant dans les 5 jours, vous recevrez en plus **gratuitement** «Les secrets de la longévité dans votre petit déjeuner», un petit livret passionnant pour garantir la vitalité grâce à une alimentation équilibrée. Livraison dans la limite des stocks disponibles.

CHICAGO: De plus en plus de chercheurs du monde entier arrivent à la même conclusion que celle déjà énoncée par de très anciens guérisseurs: le vinaigre est un véritable remède miracle pour une vie plus longue et plus saine.

Depuis l'antiquité, une dose quotidienne de vinaigre de cidre a toujours été recommandée pour contrôler l'appétit et maintenir le bien-être.

Même les redoutables Samouraïs (guerriers japonais) faisaient confiance aux merveilleuses vertus du vinaigre, notamment pour assurer leur pouvoir et leur force, en buvant un breuvage très spécial. Et cette boisson tonique, vous allez bientôt pouvoir la préparer vous-même.

Aujourd'hui, de nombreux rapports scientifiques font l'éloge des pouvoirs curatifs et préventifs du vinaigre pris quotidiennement.

C'est pourquoi, Emily Thacker a réuni dans son ouvrage «Le Livre du Vinaigre» plus de 308 recettes-maison et remèdes naturels que vous pouvez, très facilement, préparer chez vous pour votre plus grande satisfaction.

Vous apprendrez comment contrôler votre appétit et maigrir grâce à un cocktail de vinaigre à prendre à l'heure du repas.

Vous découvrirez des remèdes très efficaces pour combattre le rhume, alléger les douleurs provoquées par l'arthrite ou par d'autres maladies articulaires. Le vinaigre est en effet un excellent anti-inflammatoire totalement naturel.

Vous prendrez connaissance des résultats de tests scientifiques récents qui montrent que le vinaigre est, entre autres, une réserve naturelle de vitamines et de minéraux - plus de 93 composants sont présents dans le vinaigre - pour combattre avec succès tout ce qui peut vous faire souffrir.

Imaginez: une seule cuillerée

de vinaigre de cidre contient des vitamines, des minéraux, des enzymes, des aminoacides, des éléments nutritifs, de la pectine et du bêta-carotène.

Plus de 70 études scientifiques ont prouvé que le bêta-carotène réduit les risques de cancer et augmente les défenses de l'organisme (système immunitaire). On sait aussi que la pectine possède la faculté d'aider votre corps à réduire son taux de cholestérol et diminue les risques de maladies cardio-vasculaires.

Vous découvrirez dans «Le Livre du Vinaigre» 308 recettes et remèdes populaires très efficaces que vous pourrez préparer vous-même pour:

- Améliorer votre métabolisme
- Aider à la digestion

Le Vinaigre Peut Servir à QUOI?

- Faire baisser votre taux de cholestérol
- Traiter les peaux à problèmes
- Retarder les signes de vieillesse et les taches sur la peau
- Obtenir une peau plus douce et plus lumineuse
- Améliorer la qualité de vos cheveux
- Combattre l'ostéoporose (grâce au calcium)
- Aider les maux de tête à disparaître
- Agir sur les cors et les durillons
- Réduire les éruptions cutanées et les mycoses
- Détruire les microbes présents dans la nourriture
- Améliorer le travail du coeur et de la circulation
- Réduire l'hypertension. Etc.

Vous apprendrez aussi à préparer la fameuse recette de la pâte à tartes de nos grands-mères et l'avantage d'y ajouter une cuillerée de vinaigre de cidre.

Comment un mélange de vinaigre et de jus de fruits soulage les symptômes de l'arthrite et d'autres douleurs rhumatismales.

Vous mélangerez vos condiments préférés avec du vinaigre pour créer de nouvelles épices, de délicieuses vinaigrettes et aussi pour réaliser des laxatifs doux, des gargarismes pour soulager la toux et désinfecter, etc.

De plus, le vinaigre possède un fort pouvoir nettoyant que vous pourrez utiliser avantageusement pour tous les objets que vous voulez voir étinceler de propreté.

Emily Thacker vous montre également comment fabriquer vous-même votre vinaigre et comment le mettre en bouteille. C'est très simple et vous verrez qu'offrir une bouteille de vinaigre-maison est un cadeau qui fait énormément plaisir.

Alors, profitez de découvrir ces 308 recettes-maison et remèdes naturels. Vous verrez, lorsque vous aurez parcouru «Le Livre du Vinaigre», vous vous poserez certainement la question suivante: «Y'a-t-il une seule chose pour laquelle le vinaigre ne soit pas bon?»

Pour recevoir votre exemplaire personnel du «Livre du Vinaigre», il vous suffit de remplir le bon-ci-dessous.

Cadeau Gratuit: En commandant par retour du courrier, vous recevrez en plus, «La Nourriture Régénératrice, Cerveau, Santé». Un petit livret passionnant pour augmenter, grâce à un choix d'aliments différents, toutes nos capacités. Livraison dans la limite des stocks disponibles. Agissez maintenant...

Tél. 021/ 623 58 13
Fax 022/ 994 51 55

Bon à retourner aux Editions Reuille

Champ-Colin 12, 1260 Nyon 1, Tél. 021/ 623 58 13, Fax 022/ 994 51 55

Veillez me faire parvenir les ouvrages suivants:

_____ exemplaire(s) de «Le Livre du Vinaigre» au prix de Fr. 39.- pour 1 exemplaire (+ Fr. 4.95 de participation aux frais d'envoi) LA71/JK71

_____ exemplaire(s) de «Le Livre du Miel» au prix de Fr. 39.- pour 1 exemplaire (+ Fr. 4.95) LA82/JA03

Economisez Fr. 19.-! Commandez deux publications pour seulement Fr. 59.- (+ Fr. 4.95).

Droit de restitution de 30 jours.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA/Localité _____

Date de naissance _____