



Symbivital R® pro bezchybný chod našeho organismu

Příjem potravin, které nám přinášejí užitek pro vývoj a regeneraci těla i mysli, je základní genetickou informací, která nám byla dána již v době našeho prvotního vzniku. Jejich potřeba neroste pouze fyzickým výkonem některých jedinců, ale i výkonem duševním. V současnosti se mísí obě roviny, a to jak v zaměstnání, tak i v době osobního volna. Někdo fyzicky pracuje a rád si odpočine duševně (kniha, divadlo), jiný celý den sedí a pracuje duševně, má tedy chuť někde projevit svůj fyzický potenciál, tedy sílu.

Na zabezpečení dostatečného množství látek potřebných ke kvalitním metabolickým změnám, mezi které patří zrod a smrt buňky, již nestačí pouze potraviny, které jsou produkovány moderním zemědělstvím. V 19. století přišel baron Justus von Liebig s myšlenkou, že se lidské tělo i rostliny skládají zejména z dusíku, fosforu a draslíku (NPK). Myslel si, že tyto látky dodané rostlinám, mohou být podávány jako potravina lidem a tím bude zajištěna jejich zdravotní prosperita. Tato myšlenka vyústila v nově vzniklé syntetické hnojivo, které slavilo a dodnes slaví úspěchy, ovšem na úkor kvality plodin, které postrádají životně důležité prvky. NPK a jiná syntetická hnojiva zajišťují, že rostliny vypadají pěkně, ale neobsahují prvky a vlastnosti, které jsou jim přisuzovány. Tento stav způsobuje „prázdná“ orná půda, která je demineralizována překotnou pěstební činností a je omezena její základní schopnost samoregenerace. K obnově této schopnosti nepřispívá ani tzv. rekultivace zdevastovaného prostředí.

Změní kvalitu a kazivost plodin genetická úprava? Myslím si, že nikoliv, protože pomůže pouze „syntetizovat“, čímž zajistí odolnost těchto plodin proti přirozeným škůdcům a dává možnost škůdcům dosud neznámým. Také jsem ještě nezmínil konzervaci čerstvých potravin. Pokud si například koupíte krásné, hladké čerstvé jablko a umyjete jej, zjistíte, že najednou ztratilo lesk, trochu barvu a k dobré chuti, ke které vyzývalo, má hodně daleko. To je výsledek voskování či jiné úpravy povrchu. Důvodem k omývání již tedy nejsou pouze bakterie a nečistoty na povrchu, které se tam, tak jako tak objeví, ale i „lak“, který buď odstraníme, nebo sníme. Známe jeho složení?! Náš trávicí systém je velmi výkonný, a protože jsme v podstatě všežravci, dokáže z každé potraviny vždy vybrat pro tělo něco podstatného. Pokud to tam ovšem JE! **To, co nedokážeme zpracovat nebo vyloučit, se v nás usazuje!**

Vzhledem ke shora uvedeným faktům, je **naše potrava** z velké části složena z konzervantů, ochucovadel a jiných těžce nebo vůbec nestravitelných látek proto, aby vypadala krásně a lákavě a byla rychlá na přípravu. Pro nedostatek základních stavebních látek metabolismu našeho těla **je tzv. „prázdná“**. Jsme podvyživeni, aniž o tom víme? Jsme obézní? Je to důsledek toho, že nám chybí kalorický výdej nebo jsme plni nestravitelných součástí jinak chuťově vynikajících potravin, pokud to lze potravinou nazvat? Jíme proto, abychom tělu na jeho výzvu doplnili minerály a vitamíny anebo mu místo toho dodáme pouze jakousi „hmotu“?

Jednou z možností, která se nám nabízí, jako alternativa za chybějící důležité látky v potravinách jsou

„doplňky stravy“. To nás přivedlo k výrobě speciálního produktu s názvem **Symbivital R**[®] (symbi - spolupracující, vital - zvyšující aktivitu, R - zpomalení nástupu účinku), který svým složením může účinně napomoci doplnit chybějící prvky a vitamíny, nezbytné pro bezchybný chod našeho organismu. Např. **hořčík a vápník** v ne příliš často používaném **poměru 2:1**.

Ve svém portfoliu má mimo jiné tři velmi důležité složky pro metabolizaci homocysteinu. Tyto složky jsou **kyselina listová, vitamin B6 (Pyridoxin) a B12**. Bez těchto látek nemáme možnost bránit se civilizačním onemocněním, vzniklých nekvalitní stravou, nedostatkem pohybu a špatnou náladou.

Homocystein (Hcy) se vyskytuje ve všech živých buňkách organismů a jeho význam spočívá v tom, že se podílí na mnoha metabolických procesech. Jedná se o toxickou aminokyselinu, produkovanou každou buňkou a která, pokud nemetabolizuje, se dostává do krevního řečiště, kde začíná působit jako patogen. Následný stav se nazývá chronickou intoxikací s těžkým dopadem na zdraví člověka. Pouze pro srovnání. Nemetabolizovaný Hcy je JED. Cholesterol je LIPID (tuk), který chrání zeslabenou cévu před rupturou. O Hcy se nepíše, cholesterol se téměř démonizuje.

Nakonec lze dodat, že i dnes se můžeme ještě zdravě stravovat a to za podmínky, že si přečteme složení potravin (ne každé éčko je totiž špatné), zjistíme od koho výrobek je a nebudeme jíst „margarín“ v mnoha, byť ušlechtilých podobách.