

Keltisch zeezout

Wist u dat ... zout moet ... iedere dag!

Maar let op ... niet alle zout is hetzelfde!

Door: Lizzy Turelinckx

Deze uitspraak druist in tegen alles wat ons iedere dag wordt verteld door de media, het Voedingscentrum, de Hartstichting en zelfs onze arts! Toch is de titel de waarheid, leest u dit artikel maar eens en uw kennis en mening over zout zal nooit meer hetzelfde zijn.

Zout is een veelgebruikt genotmiddel. Het gebruik als smaakversterker is al duizenden jaren oud. Legendarisch zijn de verhalen uit de tijd dat zout moeilijk te verkrijgen was en daarom een hoge prijs had.

Zout, of liever gezegd keukenzout, is echter al lang gedegradeerd tot een weliswaar veel gebruikt, maar goedkoop product-zonder-aanzien. Hoe kan het ook anders voor iets dat, chemisch gezien, niets anders is dan simpel natriumchloride (NaCl ; ook wel steenzout genoemd) en dat in onvoorstelbare hoeveelheden in de bodem voorkomt.

In Nederland wordt sinds 1918 zout gewonnen uit zoutlagen op enkele honderden meters diepte, eerst bij Boekelo, later bij Winschoten en Hengelo. Dit zout is honderden miljoenen jaren geleden ontstaan als afzetting uit zeewater. Het daar gewonnen zout weerspiegelt de samenstelling van zeewater en bevat daarom naast natriumchloride ook magnesiumchloride (MgCl_2).

Magnesiumchloride heeft de eigenschap water aan te trekken en wordt daarom, als van het gewonnen zout keukenzout gemaakt moet worden, meestal verwijderd. Het is verder toegestaan om aan keukenzout kleine hoeveelheden antiklontermiddel toe te voegen. Bij het bekende Jozo zout gaat het om de hulpstoffen E335 en E336 (natriumtartraten en kaliumferrocyanide, $\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6$ en $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6$).

Aan keukenzout mag ook nog jodium worden toegevoegd. Strikt genomen is de benaming jodium onjuist. Het gaat niet om jodium, maar, naar we mogen hopen, om jodide. De grootste zoutfabrikant



Zoutwinning Boekelo, 1934, foto: R.vd Wiel

ter wereld is het van oorsprong Nederlandse AkzoNobel. Dit bedrijf maakt onder andere keukenzout uit het genoemde steenzout.

De chemische naam voor zout is natriumchloride (NaCl). Zoals de naam al zegt, bestaat volgens de chemie zout uit slechts twee elementen: natrium (Na) en chloride (Cl). Dit komt omdat natrium en chloride de meest dominante elementen in zout zijn, de bindende kern voor de andere elementen in natuurlijk zout.

Net als met de chemische naam voor water, H₂O, zien we dat de chemie uitsluitend uitgaat van een 'uitgeklede' basis. De chemie heeft daar een goede reden voor, want voor chemische toepassingen is er niet meer vereist dan H₂O en natriumchloride. Maar, net als met H₂O, blijft de vraag: waarom wordt er voor menselijke consumptie uitgegaan van een chemische definitie die niet alleen incompleet is voor voedingsdoeleinden, maar zelfs ronduit schadelijk?

Het antwoord hierop heeft, zoals zo vaak, te maken met geld. De waarheid is dat zout voor menselijke consumptie slechts 1 procent van de markt vormt van de zoutindustrie. Ongeveer 93 procent van de wereldwijde zoutproductie is voor industriële doeleinden. De chemische industrie vereist uitsluitend pure natriumchloride. Aangezien dit de meerderheid vormt voor de klandizie van de zoutfabrikanten is de norm voor zout een chemische geworden en worden alle natuurlijke elementen in zout weggeraffineerd, omdat ze als 'onzuiver' worden gezien.

Dit laat nog zeven procent over voor voedingsdoeleinden. Zes procent daarvan wordt gebruikt als conserveermiddel voor voeding, waardoor er slechts 1 procent overblijft dat op de markt gebracht wordt als 'tafelzout' of 'keukenzout'. Dit zout zou echter ver uit de buurt van een tafel of keuken moeten blijven! Net als pure H₂O rooft dit 'pure' zout mineralen, omdat de hongerige natriumchloride de neiging heeft zich te binden aan andere mineralen, zoals dat ook van nature hoort in een zoutkristal.

Er doet een, door de zoutindustrie verspreid, hardnekkig fabeltje de ronde dat er geen verschil zou zijn tussen zeezout en tafelzout, omdat

het toch allemaal natriumchloride is. Als al wordt toegegeven dat zeezout uit andere mineralen en spoorelementen bestaat naast het dominante natriumchloride, wordt dit arrogant afgedaan als 'zeer kleine hoeveelheden die te verwaarlozen zijn'.

Niets is minder waar! Natuurlijk gewonnen zeezout is puur, ongewassen, ongedroogd en ongeraffineerd ruw zout dat nog vochtig is. Dit vocht is alleen al belangrijk omdat magnesium een waterminnend mineraal is dat verloren gaat bij het wassen en drogen. Puur, onbewerkt zeezout bestaat uit maar liefst 84 mineralen en spoorelementen die allemaal in de juiste verhouding, samenstelling en balans staan ten opzichte van elkaar en zo een perfecte synergie vormen, die de 'oersoep' is van het leven.

Er is veel onderzoek gedaan naar geïsoleerd natriumchloride voor onze gezondheid. Doktoren weten niet zo goed wat ze ermee aanmoeten, want als je er te veel van neemt is het gif en is het schadelijk voor de nieren en drijft het de bloeddruk op, maar als je er te weinig van neemt is het ook niet goed. Er is echter niet of nauwelijks onderzoek gedaan naar puur en ongeraffineerd zeezout waarin alle mineralen en spoorelementen bewaard zijn gebleven.

Veel 'wetenschap' over zout is afkomstig uit de VS waar ze bekend zijn met uitsluitend tafelsalt, niet bijv. het pure 'sel gris' (grijs zout) of 'fleur de sel' (bloem van het zout). Zoals dat in de Franse Guernandstreek in Bretagne nog traditioneel en handmatig wordt gewonnen volgens een meer dan 2000 jaar oude Keltische methode.

Daarnaast is er veel desinformatie die verspreid wordt door de traditionele media. In een uitzending van het programma *Keuringsdienst van waarde* uit 2008 werd wederom de mythe onderstreept dat er essentieel geen verschil bestaat tussen tafelsalt en zeezout. In alle eerlijkheid moet ik zeggen dat ik niet helemaal ontevreden was over deze uitzending.

Zo werd er aangetoond dat wat verkocht wordt als 'zeezout' niets meer is dan steenzout dat wettelijk 'zeezout' genoemd mag worden omdat het 'oude zeebodem' is.

Landzout is absoluut geen zeezout. Landzout is weliswaar in het land opgesloten zeebodem maar daarmee houdt meteen de vergelijking op, want het mist datgene wat echt zeezout nu juist zo uniek maakt, namelijk de interactie tussen zonne- en waterenergie, de twee meest levensscheppende energieën op aarde.

Dit maakt dat de mineralenbalans en -samenstelling in het droge en donkere land niet meer gelijk is aan die van echt zeezout. Bovendien zijn deze zoutmijnen exact dezelfde als waar het geraffineerde industriële zout, de pekkel en het tafelzout vandaan komen, zoals ook in de uitzending te zien was.

Dat dergelijk 'zeezout' vaak onder andere namen als bijv. 'oerzout' zelfs in natuurvoedingswinkels te vinden is, is ronduit schandig. Tot zover klopt de informatie in de uitzending van de *Keuringsdienst van waarde*.



De programmamakers hebben echter verzuimd een kijkje te nemen in Guerande om te zien hoe ze daar zout winnen. Dat zout bevat wél zonne- en waterenergie en het volle spectrum aan mineralen en sporelementen. Ze hadden de ondiepe zoutmoerassen kunnen filmen die een speciale bodem hebben van zure klei en het natriumgehalte terug-

brengen naar zo'n 90 procent tegenover de 97 tot 99 procent in andere zeezouten. Het is deze klei die het 'sel gris' zijn grijze kleur geeft.

Ze hadden kunnen filmen hoe de bovenste laag van 1 tot anderhalve centimeter door vrouwen (vanwege hun fijnere motoriek) eraf geschept wordt en ongewassen en ongedroogd verkocht wordt als 'fleur de sel' en vervolgens de mannen (de paludiers) het overgebleven zout op een hoop harken om het ongewassen en ongedroogd te verkopen als 'sel gris' of Keltisch zeezout.

De programmamakers hebben eveneens verzuimd om studies te noemen die aantonen dat het Keltische zoutwinningsproces een zuiveringsproces is, waarbij de microben in de kleibodems van de zoutmoerassen een zuiverende werking hebben, wat leidt tot honderd procent vervuilingsvrij zeezout.

Ze hadden kunnen vermelden dat de mineralen en sporelementen in echt zeezout wel degelijk effectief zijn, juist vanwege hun kleine hoeveelheden.

Hoe verklaar je anders dat er overlevenden waren van de atombommen in de Japanse steden Hiroshima en Nagasaki die geen stralingsziekte hadden door het consumeren van producten uit de zee? Nucleaire straling tast bij uitstek de schildklier aan, maar kennelijk rekende dat kleine beetje jodium in combinatie met andere zeeminerale hier probleemloos mee af!

Wellicht hadden ze een experiment van de Duits-Amerikaanse bioloog Jacques Loeb (1859-1924) kunnen aanhalen waarin Loeb probeerde zeewater te recreëren door natriumchloride toe te voegen aan water in dezelfde hoeveelheid als in zeewater. Zeevissen die in dit water zwommen stierven.

Kennelijk waren de relatief kleine hoeveelheden andere mineralen en sporelementen naast natriumchloride wel degelijk van levensbelang, net zoals ze dat bij de overlevenden van Hiroshima en Nagasaki waren.

Misschien was het de moeite waard geweest om melding te maken van de Fransman Rene Quinton (1886-1925) die met zeewaterverdun-

ningen mensen wist te genezen van degeneratieve ziektes van zijn tijd, waaronder tuberculose en cholera. In één extreem experiment liet Quinton zelfs een zwerfhond leegbloeden en vulde de aderen van de hond met verdund zeewater.

De hond had binnen enkele dagen volledig nieuw bloed van de zuiverste kwaliteit en leefde nog een lang en gezond leven. Een soortgelijk experiment is ook gedaan met chlorofylverdundingen toegediend aan ratten in plaats van bloed met dezelfde verbluffende resultaten.

Keltisch zeezout

Let op! Ik heb het hier over Keltisch zeezout en dat is wat anders dan zeezout dat je in de supermarkt koopt. Het is zelfs wat anders dan Himalaya zout of oerzout dat ook wel in de reformwinkel of natuurwinkel verkocht wordt. Er zijn maar weinig plaatsen waar je het echte Keltische zeezout kunt kopen.

Keltisch zeezout is perfect voor een goede werking van de lichaamscellen. Je cellen moeten de stoffen krijgen die ze nodig hebben om te regenereren, om goed te kunnen functioneren en om de noodzakelijke reparaties aan cellen en organen te kunnen uitvoeren.

Wist u dat Keltisch zeezout, wanneer het opgelost wordt in water, bijna dezelfde samenstelling heeft als het menselijk bloed? Wanneer je 1 tot 2 x per dag een glas water met daarin een theelepeltje sole drinkt dan wordt dit onmiddellijk in de bloedbaan opgenomen en vindt het zijn weg naar de cellen. Het zal de elektromagnetische en de lichtcommunicatie tussen je cellen vergroten en efficiënter maken, zodat de cellen beter met elkaar kunnen communiceren.

Zeezout uit de winkel of supermarkt, keukenzout, pekeltje ... het komt allemaal van dezelfde bron en is allemaal bewerkt. Maar Keltisch zeezout is écht zeezout. Onbewerkt, ongeraffineerd en ongewassen. Het wordt volgens een 2000 jaar oud recept, nog afkomstig van de Kelten, met de hand geschept en in een zak gedaan met 7 tot 10% water erbij.

En dat is juist zo belangrijk, want als je het gaat wassen raak je een waterminnend mineraal kwijt. Namelijk, magnesium en magnesium is erg belangrijk voor je gestel. Het is een levensnoodzakelijk mine-

raal, maar vooral voor het hart en voor je bloed. Het is een fabeltje dat Keltisch zeezout je bloeddruk zou verhogen! Integendeel! Het is ook goed voor je cellen, je cellen vinden het helemaal geweldig, want het komt via een vochtige substantie, water in dit geval, je bloed binnen en vindt daardoor rechtstreeks de weg naar je cellen zonder dat daar enige vertering aan te pas komt.

Dus het effect is vrijwel onmiddellijk! Ons lichaam neemt Keltisch zeezout namelijk het beste op in een oplossing van het zout (1/3 deel) met water (2/3 deel). De spijsvertering wordt dan overgeslagen en de oplossing kan direct worden opgenomen in het bloed, dat overigens voor 98% dezelfde samenstelling heeft als zeewater.

Zout is geen natriumchloride: er is zout dat 'heelt' en zout dat 'doodt'.

Tijd om een en ander met een grote korrel zout te nemen.

Het Zout der aarde

De Spaanse veroveraar Ponce de Leon (1840-1925) voer over de zeeën op zoek naar de Fontein der Eeuwige Jeugd. Wat hij niet beseftte was, dat hij al die tijd dat hij eroverheen voer de fontein al had gevonden!

Niet voor niets is menselijk vruchtwater een verdunde oceaan en is het Franse woord voor 'zee': la mere (de moeder). De zee is een soort baarmoeder die door middel van 'weeën' een eb (samentrekken) en vloed (loslaten) veroorzaakt.

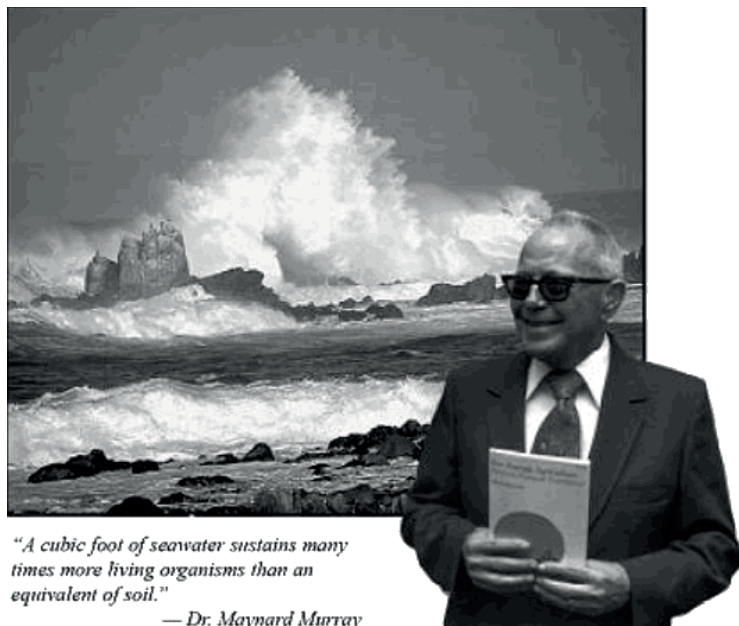
Dat zout heilig is en met licht te maken heeft, blijkt ook uit het woord 'halyt'. Een ander woord voor zout, dat 'heilig licht' of 'heel licht' bete-

De voorvoegsels 'sal', 'sel' en 'sol' slaan allemaal op zout. Misschien had je er nooit bij stil gestaan maar het woord 'salaris' slaat van oorsprong op uitbetaald krijgen in zout. Romeinse 'sol'daten kregen namelijk gedeeltelijk hun 'sol'dij uitbetaald in zout.

Het woord 'sol' verwijst naar zonne-energie. Zout was ooit geld, zout was handel. Wat te denken bijv. van de Engelse woorden 'sell' of 'sale'. Zout is van oudsher belangrijk geweest, maar vandaag de dag zit zout in het verdomhoekje. Hoe kan dat? Er is veel misinformatie en zelfs bewuste desinformatie over zout.

kent. De Fransen noemen zeezout van oudsher 'l'or Blanc' (wit goud). Met recht, want echt zeezout bevat het volledige spectrum aan licht-energie en de elektromagnetische informatie van alle elementen op aarde. Deze elementen en hun informatie corresponderen rechtstreeks met alle vloeistoffen in ons lichaam. Niet in de laatste plaats met ons bloed.

Dat het zout der aarde ook letterlijk goed is voor de aarde blijkt uit de experimenten van de Amerikaanse KNO-arts Maynard Murray (1910-1983). Murray maakte zich zorgen over het groeiend aantal kankergevallen dat toen in de VS ontstond als gevolg van giftige landbouwmethodes en zinde op een manier om



hier iets aan te doen. Hij werkte in een ziekenhuis dicht bij de zee en ging tijdens zijn pauzes vaak naar de zee om zijn gedachten te verzetten. Murray ontwikkelde de theorie dat het de mineraalzouten zijn die zo veelvuldig in de zee voorkomen die leiden tot volmaakte gezondheid van alle dieren en plantenleven in een gezonde zee-omgeving.

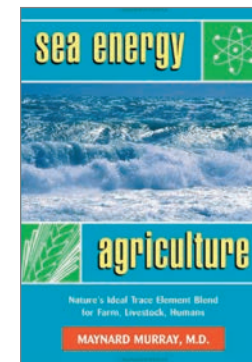
Zonder celverzwakking en celsterfte en dus ook zonder ouderdom en degeneratie. En niet alleen dat, maar ook langlevendheid: er zijn zelfs zeeschildpadden gevangen die ruim 400 jaar oud waren!

Volgens Murray zijn al deze zouten in de zee terechtgekomen door wegspoeling van het land als gevolg van neerslag. Vanuit die logica gezien lag het voor hem voor de hand om deze in de juiste verdunning

weer te recyclen op het land. Door zeemineralen te gebruiken als bemesting voor de grond maak je gebruik van de natuurlijke mineralenbalans in zeewater en bedrijf je landbouw in volledige harmonie met de natuur. De zee bevat een onuitputtelijke voorraad mineralen en door neerslag spoelen deze weer terug naar de zee.

Denk ook aan de levensenergie en informatie die je via zeemineralen toevoegt aan de aarde. Niet voor niets is de titel van Murray's boek *Sea Energy Agriculture**.

Geen wonder dat de Fransen hun Keltische zeezout 'wit goud' noemen. Nu wil ik ook weer niet beweren dat, wanneer je dagelijks Keltisch zeezout gebruikt, je, net als de zeeschildpadden, 400 jaar oud zult worden! Eet je echter het toxische, geraffineerde tafelzout, dan eet je wit gif en is de kans groot dat je in ieder geval de 100 of zelfs de 90 of 80 niet haalt. Het ene zout is dus het andere niet. Aan jou de keus: goud of gif. Ik weet wel waar ik voor kies.



Mythe: zeemineralen zouden niet goed worden opgenomen!

Het is ongelooflijk hoeveel desinformatie er bestaat over zeezout.

Het moet bepaalde partijen er wel heel veel aan gelegen zijn om ons van de eeuwenoude kennis af te houden dat zout kan helen.

Zelfs uit de alternatieve hoek duiken er verhalen op over hoe gevaarlijk het drinken van een 'sole' (voor uitleg over sole: zie alinea 'hoe maak ik sole' hieronder) is omdat de mineralen anorganisch zijn en te grote moleculen bevatten, waardoor het lichaam dit niet goed kan verwerken en de zouten zich gaan opstapelen in je nieren. Onzin!

Er zijn 3 manieren om zeemineralen binnen te krijgen:

1. Rechtstreeks over het eten doen.
2. In een bepaalde verdunning drinken.
3. Planten eten die met zeemineralen gekweekt zijn.

De voor- en nadelen van rechtstreeks gebruik over je eten

1. De mineralen zijn op deze manier niet verdund en dus krijg je de volle dosis binnen. Ons bloed en lymfvocht zijn echter een verdunde

* uitgegeven door Acres, Texas, USA, 2003, ISBN 9780911311709
verkrijgbaar bij Succesboeken.nl

ocean. Zeemineralen onverdund en in vaste, niet vloeibare vorm binnenkrijgen is dus de minst effectieve manier voor je lichaam om daadwerkelijk ook iets te doen met die mineralen. Gewoonlijk eet je echter maar kleine beetjes, dus het is niet dusdanig toxisch dat het gevaarlijk is, want je maagbacteriën kunnen hier wel mee omgaan.

Dit is waarom er geen gevallen bekend zijn van vergiftiging na het eten van zeezout. Daarnaast geeft het eten van zeezout vaak een natuurlijke dorstimpuls, dus je lichaam geeft zelf al aan dat het verdund moet worden.

Door te drinken verdun je dan alsnog de mineralen en worden ze effectiever voor het lichaam. Je laat echter de inname van mineralen wel via de spijsvertering lopen en dat is niet zo effectief aangezien de mineralen anorganisch zijn en je spijsvertering zit te wachten op organische mineralen. Kortom, dit is de minst effectieve manier.

Als je het zout toch in je eten wilt gebruiken, laat het dan nooit mee koken, je verliest dan alle mineralen, maar strooi het over het klaargemaakte voedsel.

De voor- en nadelen van een verdunning of sole

2. Dit is de op een na beste manier om zeemineralen binnen te krijgen. Door de mineralen te drinken in de juiste verdunning komt er geen spijsvertering aan te pas. Bovendien is het een vloeibare oplossing, net als je bloed en lymfvocht. Vanwege het gebrek aan spijsvertering komt deze vloeibare zeemineralenverdunning direct in je bloed en lymfvocht terecht en is daarmee dan ook direct beschikbaar voor de cellen.

De mineralen zijn weliswaar anorganisch en hebben dus grotere moleculen, maar vanwege de verdunning in water voegen ze hun informatie toe aan het water en je lichaam weet precies wat het ermee moet doen. Dit is vooral ook handig voor mensen die spijsverteringsproblemen hebben en daardoor de mineralen niet optimaal kunnen opnemen.

Dit is ook de reden waarom paarden en koeien extra mineralen tot zich kunnen nemen via een liksteen. Ook de mineralen op de liksteen zijn anorganisch maar ze veroorzaken een dorstimpuls bij het dier

waardoor het gaat drinken en zo zijn eigen verdunning maakt. Paarden en koeien eten om die reden ook vaak grond om zo aan extra mineralen te komen, waarna ze eveneens gaan drinken. Een zeer effectieve therapie om het menselijke lichaam te zuiveren en van mineralen te voorzien is eveneens het drinken van bepaalde zand-, leem- of kleisoorten. Dit zijn anorganische landmineralen en deze hebben al vele eeuwen een therapeutisch effect.

Ons lichaam kan niet functioneren zonder mineralen en heeft meerdere manieren om hieraan te komen. De spijsvertering van anorganische mineralen is het minst effectief, het drinken ervan is een goede tweede keus. Voor paarden en koeien zou het oplossen van zeemineralen in hun drinkwater ook veel effectiever zijn dan een liksteen.

De voor- en nadelen van planten gekweekt met zeemineralen

3. Door de planten te kweken met zeemineralen gaan de mineralen door het plant organisme heen en worden daardoor van anorganisch omgezet naar organisch. De moleculen worden kleiner en uiteindelijk opneembaar voor het lichaam, mits je beschikt over een goede spijsvertering en opnamecapaciteit.

De zeemineralen zijn nu onderdeel van de plant geworden die ze gebruikt voor zijn eigen groei en ontwikkeling. De restjes eten wij als we de plant plukken en eten. Voorwaarde is wel dat we dat rauw doen want door koken verliezen we de mineralen weer. Uiteindelijk is dit de meest effectieve manier voor je lichaam om zeemineralen op te kunnen nemen.

Maar ... zoals gezegd, voor mensen met spijsverteringsklachten is de tweede methode beter omdat ze dan de spijsvertering omzeilen. De mineralen zijn dan weliswaar anorganisch en hebben grotere moleculen maar net als bij paarden en koeien weet het menselijk lichaam daar wel raad mee omdat het zit te wachten op deze perfecte balans, samenstelling en verhouding van mineralen en spoorelementen.

De verdunning werkt homeopathisch en het gaat vooral om de energie van de materie, niet de materie zelf. Water neemt deze energetische informatie in zich op en communiceert rechtstreeks met je bloed en je cellen.

Wat is 'SOLE' en hoe maak je het?

De Kelten maakten een 'sole' van zeezout en regenwater en dronken dit dagelijks. Mits je het niet overdrijft is dit een volkomen veilig en uitgebalanceerd supplement.

Het recept is eenvoudig: vul een glazen pot of fles voor 1/3 met Keltisch zeezout, vul af met 2/3 zuiver water en schud met het deksel of de dop erop enkele keren. Het water raakt verzadigd en kan niet meer



dan 26 procent zout opnemen, dus er zullen korrels overblijven op de bodem die niet meer oplossen. Dit is overigens geen probleem.

Doe van deze sole een theelepel in een glas water van 200 milliliter en drink dat elke dag 's ochtends op een nuchtere maag en eventueel ook 's avonds voor het slapen gaan. Je geeft je lichaam dan een evenwichtig menu van minstens 80 mineralen en spoorelementen in een vloeibare vorm die het bloed herkent en direct in zich opneemt en transporteert naar de cellen. Voor je cellen zijn dit zogeheten 'elektrolyten' die de elektromagnetische communicatie tussen je cellen verbeteren. De term 'elektrolyt' verwijst naar 'elektrisch licht'. Opnieuw zien we daar de connectie met cellen en licht.

Praktisch gezien: je kunt de hele zoutkorrels niet in een zoutmolen doen (ook niet die met een keramische molen) om ze te vermalen. Het Keltische zout is zacht, breekt niet makkelijk en zal de molen steeds doen verstoppert. Reden te meer om het als sole te gebruiken.

Hoe lang kun je Keltisch zout bewaren?

Oneindig! De bedoeling is dat je het buiten het zonlicht legt op een koele en donkere plaats. Kan eventueel ook in de koelkast, maar is niet noodzakelijk. En dan blijft het in feite oneindig goed. Denk maar eens na ... iets wat de natuur ons geeft en het oneindige leven heeft. Wat denk je dat het met jou kan doen? Hetzelfde geldt voor Keltisch zout in vaste vorm.

Als dat allemaal te goed klinkt om waar te zijn, besef dan dat er een experiment is gedaan door de Franse bioloog Alexis Carrel (1873-1944) waarbij hij een kippenhart meer dan 37 jaar in leven hield in een zeezoutoplossing. Carrell beëindigde het experiment vrijwillig omdat hij voldoende had aangetoond dat onsterfelijkheid wel degelijk mogelijk is als je de cellen geeft wat ze nodig hebben, in dat geval water en zoutmineralen.

Een verpletterend bewijs dat we niet hoeven te degenereren, als we ons lichaam maar geven wat het nodig heeft.

Perfect te gebruiken voor tuin en/of moestuin

Ook de planten in de tuin of je zelfgekweekte groenten en fruit kun je bemesten met sole. Je zult zien dat de planten er groter en beter van worden. De oogst zal groter zijn.

Het handigste is dan om een gieter te nemen van 5 of 10 liter en dan ga je uit van 1 eetlepel zout op 5 liter water. Bij 10 liter dus 2 eetlepels.

Probeer het eens uit. Voor de prijs hoef je het echt niet te laten, want het is veel goedkoper dan al die chemische middelen die ze in het tuincentrum verkopen. En, het is een deel van de natuurlijke kringloop als je het op deze manier gebruikt. Het spoelt terug in de aarde en van daar weer naar de zee zodat de kringloop rond is.

Je kamerplanten zullen je ook dankbaar zijn als je ze verwerkt met sole. Doe dan een theelepeltje zout in de gieter met water.

Door zeemineralen te gebruiken als bemesting voor de grond maak je gebruik van de natuurlijke mineralenbalans in zeewater en bedrijf je landbouw in volledige harmonie met de natuur.

Vol-spectrum zout

Net zoals er vol-spectrum licht bestaat (natuurlijk zonlicht dat het volledige elektro-magnetische spectrum bevat) zo is er ook iets wat ik vol-spectrum zout noem. Zout is namelijk ook elektro-magnetische energie. Je cellen hebben deze elektrolyten nodig om de elektro-magnetische en zelfs lichtcommunicatie tussen je cellen te verbeteren.

Hiervoor is Keltisch zeezout (ook wel 'sel gris' genoemd, uit Guérande, Frankrijk), het meest geschikte, meest waardevolle zout, en te verkiezen boven Dode Zeezout of Himalayazout.

De beste manier om dit zout te gebruiken is in vloeibare vorm door het maken van een geconcentreerde zoutoplossing, genaamd sole. Hoe je dit moet maken is eerder reeds duidelijk uitgelegd.

Een veilige dosis is één of twee theelepels sole in een glas water. Je kunt de dosis geleidelijk verhogen als je wilt, maar wees voorzichtig en luister naar wat je lichaam je vertelt. Je hoeft je geen zorgen te maken om je bloeddruk of je hart want je lichaam heeft namelijk zout nodig, best veel zelfs. Je bloed hoort van nature 0,9% zout te bevatten en je lichaam heeft ongeveer 200 gram nodig.

Toen je in de baarmoeder lag, lag je in een zoutbad dat als het goed is nagenoeg identiek was aan verdund zeewater (afhankelijk van het voedingspatroon van je moeder natuurlijk). Gezond menselijk bloed is voor 98% gelijk aan zeewater. We zijn niet alleen planten, we zijn ook een verdunde oceaan. Het is dus erg zinvol om zoutoplossingen te drinken om onze cellen te regenereren en ze de oorspronkelijke informatie en energie terug te geven.

Verschil tussen Keltisch zeezout (sel gris) en fleur de sel

Het Keltische zout is grizig en heeft dikkere korrels dan normaal zout. Het is afkomstig van de laag onder die van het zogeheten 'fleur de sel' dat duurder is en dat ook meer natrium bevat.

Maar juist het Keltische zout dat grizig en een beetje viezig oogt, is gezonder en zelfs ook goedkoper dan gewoon zout of fleur de sel.

Dat het overblijvende sel gris daarmee 'onzuiver' of zelfs 'verontreinigd' zou zijn is een pertinente onwaarheid!

Inderdaad heeft sel gris een grijze kleur vanwege de interactie met

de moerasklei en bevat het kleiresten. Dit levert echter alleen maar meer mineralen op, omdat nu ook landmineralen uit de klei zich hebben vermengd met het zout!

Daarnaast heeft sel gris als voordeel dat de bovenste laag (fleur de sel) het meeste natrium bevat, waardoor sel gris van nature natrium-arm is en dus minder zout (het smaakt bijna zoetig en zeer zacht). Hierdoor komen andere mineraalzouten meer naar voren.

Een laatste voordeel van sel gris is dat het stukken goedkoper is dan fleur de sel omdat het een restproduct is van de zoutwinning in Guérande en men niet de volle prijs kan vragen aan de consument die wit zout gewend is en dus geen grijs zout wil.

Dan nog even iets over verontreiniging. Het is waar dat de kustwateren niet te vertrouwen zijn vandaag de dag en dus zeer waarschijnlijk verontreinigd zijn. Vandaar dat ik altijd kies voor sel gris uit Guérande, Frankrijk (Keltisch zeezout), waarbij gebruik wordt gemaakt van een bijna 2000 jaar oud Keltisch zuiveringssysteem.

Patrick Pichon, van oorsprong een Fransman uit Bretagne, is een kleine zoutwinner aldaar, een paludier, die alles precies doet volgens de regels van het 2000 jaar oude recept.

Samenvatting over de effecten van geraffineerd en ongeraffineerd zout

Natuurlijk zeezout bevat 92 essentiële mineralen, terwijl geraffineerd, bewerkt zeezout slechts twee elementen bevat, natrium (Na) en chloor (Cl). Wanneer er sprake is van een voedingstekort aan spoorelementen, verliezen cellen hun vermogen om hun ionen te beheersen.

Dit heeft ernstige consequenties voor het menselijk lichaam. Zelfs als het ionenevenwicht slechts één minuut verloren raakt, beginnen cellen in het lichaam te barsten. Dit kan leiden tot zenuwstoornissen, hersenbeschadiging of spierspasmen, evenals het instorten van het celregenererend proces.

Wanneer natuurlijk zeezout (opgelost zeewater) ingenomen wordt, stelt het vloeistoffen in staat zich vrij te bewegen door de membranen in het lichaam, de wanden van bloedvaten en de glomeruli (filter een-

heden) van de nieren. Wanneer de concentratie natriumchloride in het bloed hoger wordt, wordt het water in de aangrenzende weefsels aangetrokken door het zoutrijke bloed. Dit geeft de cellen op hun beurt de gelegenheid deze verrijkte intra-cellulaire vloeistof te absorberen.

Gezonde nieren verwijderen de zilte vloeistof gemakkelijk

Geraffineerd zout echter houdt een groot risico voor het lichaam in. Het verhindert deze vrije uitwisseling van vloeistoffen en mineralen en daardoor gaan opeengehoopte vloeistoffen stagneren in de gewrichten, de lymfvaten en lymfknoopen en de nieren.

Zijn dehydraterende effect kan leiden tot galsteenformaties en talloze andere gezondheidsproblemen.

Het lichaam heeft zout nodig om koolhydraten op de juiste wijze te verteren. Door de aanwezigheid van natuurlijk zout zijn het speeksel en de maagsappen in staat om de vezelige koolhydraten af te breken. In zijn opgeloste en geïoniseerde vorm vergemakkelijkt zout het spijsverteringsproces en houdt het maagdarm traject schoon.

In tegenstelling hiermee, heeft commercieel geproduceerd tafelzout het tegenovergestelde effect. Om zout bestand te maken tegen het opnemen van vocht en daardoor meer geschikt te maken voor de consument, voegen zoutfabrikanten chemicaliën zoals droogmiddelen, evenals verschillende bleekmiddelen, toe aan de uiteindelijke zoutformule.

Na deze bewerking te hebben ondergaan, kan het zout niet langer gemengd of gecombineerd worden met de lichaamsvloeistoffen.

Dit ondermijnt telkens de meeste elementaire chemische en stofwisselingsprocessen in het lichaam.

Het vasthouden van water, problemen met de nieren en de bloeddruk zijn de meest duidelijke gevolgen van geraffineerde zoutconsumptie. Geraffineerd zout wordt nog steeds toegevoegd aan duizenden verschillende producten.

Meer dan vijftig procent van de Amerikaanse bevolking lijdt aan het vasthouden van vocht (de belangrijkste oorzaak voor gewichtstoename en zwaarlijvigheid).

Voordat het commercieel geproduceerd werd, in plaats van op natuurlijke wijze geoogst, werd zout gezien als het meest kostbare (handels)product op aarde, zelfs waardevoller dan goud. Gedurende het Keltische tijdperk, werd zout gebruikt om belangrijke fysieke en mentale verstoringen te behandelen, evenals ernstige verbranding en andere kwalen.

Onderzoek heeft uitgewezen dat zeewater hydro-elektrische onevenwichtigheid verwijdert, een verstoring die verlies van immuunreacties, allergieën en talloze andere gezondheidsproblemen veroorzaakt.

Tegenwoordig heeft zout een slechte naam gekregen en mensen hebben geleerd het te vrezen, op dezelfde manier zoals ze cholesterol vrezen.

Veel artsen waarschuwen hun patiënten om natrium en natriumrijk voedsel te laten staan. Maar een zoutarm leven leiden, betekent ook een vergroot risico lopen op een tekort aan mineralen en sporenelementen, evenals talloze andere complicaties.

Het Keltisch zeezout in het bijzonder is een goed product om te gebruiken, omdat het op natuurlijke wijze gewonnen wordt door droging in de zon. Opgelost in water of toegevoegd aan het vocht in voedsel, heeft het diepgaande, positieve effecten op de celniveau's en helpt het het maagdarmkanaal te zuiveren en ontgiften.

Gedeelten uit dit artikel zijn geschreven door Mike D., waarvoor mijn dank. Ik hoop dat je na het lezen van dit artikel een andere kijk op het 'zout der aarde' hebt gekregen en de waarde van natuurlijk Keltisch zeezout voor ons lichaam begrijpt en gaat waarderen. Vergeet je witte keukenzout, bewaar het voor de winter om de sneeuw en het ijs van de stoep te halen, daar is het namelijk uitstekend voor geschikt!

Lizzy Turelinckx