

# Apilarnil un miracol românesc

În sfârșit **APILARNIL**

Știți ce este **apilarnilul** și din ce se obține ? Normal că nu. De ce ar ști cineva așa ceva că doar nu-i o **invenție românească**.

Apilarnilul este un produs al stupului obținut din **larve de trântor** și care a fost **inventat de domnul Nicolae V. Ilieșiu în 1980**.

În copilărie a observat că puii de găină care aveau alimentația suplimentată cu pulbere din larve de trântor creșteau mai repede și mai bine decât toți ceilalți și pornind de la această observație și-a continuat experimentele de-a lungul anilor.

**Apilarnilul** este un amestec alcătuit din 97% corpul larvei de trântor și 3% hrană larvară compusă din **lăptișor de matcă, păstură, miere, polen și apă**.

În momentul recoltării, larvă de trântor conține aproximativ **10 milioane de spermatozoizi**, un asemenea aport nutritional putând corecta probleme de dinamică sexuală masculină.

Apilarnilul ajută și la o **dezvoltare mai bună a tinerilor de ambele sexe**, rezultate spectaculoase obținându-se în special la băieți.

În compoziția lui se găsesc **aminoacizii esențiali, calciu, magneziu, sodiu, fosfor, cupru, fier, mangan, zinc, potasiu** fiind un produs tonic de o foarte mare valoare.



### Cine și de ce ar trebui consumat apilarnilul ?

În general **omul care-și prețuiește sănătate fizică și psihică** ar trebui să-l consume, apilarnilul prin substanțele sale regenerante, vitalizante și energizante conferă un randament mult mai bun atât intelectual cât și fizic, asigurând o rezistență mult mai mare la efort.

Persoanele în vârstă care au consumat apilarnil au observat o **vitalitate mai bună**, o **rezistență mărită la boli** prin creșterea imunității, o **recuperare mai rapidă** din anumite suferințe specifice vârstei.

Studiile au arătat că are foarte multe beneficii și în diferite probleme **ginecologice, hepatice**, carențe de diferite tipuri, convalescențe.

În urma sau în timpul **tratamentelor oncologice**, folosirea apilarnilului a avut rezultate uimitoare ajutând chiar la tratarea tipurilor de cancer considerate având origini hormonale feminine, **cancere de sân sau genitale**.

Ca bărbat te ajută la **potența** dar în special la **fertilitate** prin îmbunătățirea calității spermei. Viteza, vigoarea și numărul de spermatozoizi crescând considerabil.

La sportivi în urmă consumului de apilarnil că

supliment nutritiv s-a observat o **creștere mai rapidă a masei musculare.**

**Apilarnilul** simplu se ține doar la frigider dar de regulă se consumă în amestec cu miere.

Concentrația pe care o s-o folosesc eu este de 50gr apilarnil la 1kg miere polifloră dar se poate folosi în **concentrație de până la 10%.**

Eu o să-l folosesc în special pentru creșterea rezistenței fizice, pentru alergat dar și pentru toate celelalte proprietăți formidabile pe care le are,

După o perioadă de testare **o să-l folosesc și pe copii**, în special pentru a le crește imunitatea, în perioada rece.

---

## [Un pachet de țigări](#)

O colecție de poze cu alimente care valorează cât un pachet de țigări.

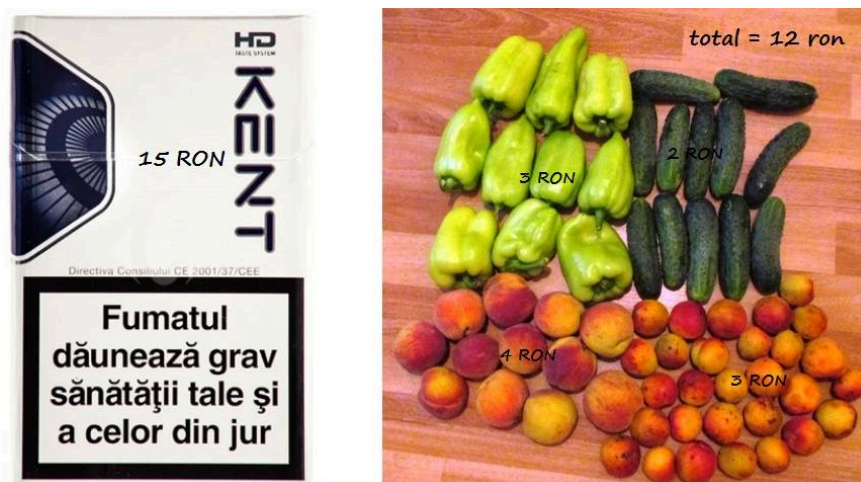
16 iunie 2014



23 iulie 2014



4 iulie 2014



## Unt de migdale făcut în casă

Cum să faci unt de migdale și la ce te ajută

Eu am luat 200gr de **migdale**, lăsate la înmuiat câteva ore și decojite, am adăugat puțin ulei de măsline (de preferat **ulei de floarea soarelui presat la rece**) și le-am amestecat la robot până au ieșit ca în imaginea de mai jos. Simplu.



Acum să vedem la ce folosește.

1. În primul rând e o **sursă de grăsimi sănătoase** – micșorează riscul apariției **diabetului** și a **bolilor de inimă**, influențează nivelul colesterolului din sânge.

2. Pentru noi care nu mâncăm carne este o **sursă bună de proteine** deoarece conține mulți **aminoacizi esențiali**.

3. Conține minerale esențiale fiind o **sursă importantă de magneziu**, fosfor (ajută la creșterea de **oase și dinți puternici**), cupru și multe altele.

Riboflavina și L-carnitina din ele ajută la **buna funcționare a creierului** și reduce riscul apariției bolii **Alzheimer**.

Acidul folic și vitamina B ajută pe perioada sarcinii **reducând riscul apariției unor deformări ale fătului**.

4. **Migdalele** sunt singurele nuci și printre singurele proteine care ajută la **alcalinizarea organismului**, reduc astfel apariția bolilor care nu se pot dezvolta într-un mediu alcalin.

5. **O gustare bună și sățioasă pentru copii.**

6. **Migdalele** sunt considerate împreună cu **cânepa** niște **superalimente** care n-ar trebui să lipsească din dieta unei persoane sănătoase.

Și mai sunt și alte beneficii dar mai citiți și voi

# Ulei anticelulitic cu ardei iute și piper

**Cum să faci un ulei anticelulitic pentru masaj ( varianta 1)**

1. Folosești un amestec de piper :  
negru, roșu, verde, alb
2. Un ardei iute ( de preferat uscat)
3. O bază de ulei vegetal, am ales de măsline acum.
4. Se lasă 2 săptămâni la macerat într-un loc cald și întunecat.
5. După 2 săptămâni se strecoară și se adaugă uleiuri esențiale, de dată această am ales o combinație între levănțică, eucalipt, sâmburi de struguri și portocal.





L-am testat astăzi pentru prima oară și impresia a fost una bună, îți transmite o **senzație plăcută de căldură**, neîncălzind exagerat de mult, are un miros plăcut și intră destul de ușor în piele.

Următorul ulei testat va fi unul în care baza va fi ulei de susan și voi folosi uleiuri esențiale de chili, piper negru și scorțișoară pentru o **senzație și mai**

**puternică** de ardere a grăsimilor. □

În **masajul anticelulitic** e de preferat să folosești la început o crema specială care să fie foarte ușor absorbită de piele iar apoi să se continue masajul cu un **ulei anticelulitic**.