

Možná jste to už četli, ale informace je tak závažná, že ji posílám znovu. Může zachránit někomu život, nebo ho ušetřit utrpení.

Asi se divíme, proč ještě dnes jsou na trhu potraviny, obsahující DIOXINY. Potom ovšem víme, že příčinou je dosažení maximálního ZISKU.

Připomínám!
Nezáleží na tom, kolikrát
tento mail dostanete.
Pošlete ho prosím dál.

**Voda v lahvích ve vašem autě
je velmi nebezpečná a to
zdaleka není všechno. Čtěte:**

**Sheryl Crow zveřejnila, co
způsobilo její rakovinu prsu.**

Nejpravděpodobnější příčina?

Ošetřující onkolog jí sdělil:

Byla to vysoká úroveň dioxinu v tkáních jejího těla.

Lidé by neměli pít vodu, která byla ponechaná v plastových lahvích v autě. Teplo totiž reaguje s chemikáliemi z plastu lahve, čímž uvolňuje dioxin do vody.

Dioxin je jed, stále více nacházený v tkanivu rakoviny prsu. Bud'te proto opatrní a nepijte takovou to vodu.

Tuto informace by měl každý znát, protože ho může ochránit.

Místo plastových lahví používejte láhve z nerezového materiálu, nebo ze skla!

**Tuto informaci uvádí také
Zdravotní institut Walter Reed Army.**

**Nedávejte plastické nádoby
do mikrovlnek!!**

**Žádné plastové láhve na vodu
v mrazácích.**

**Žádné plastické obaly
do mikrovlnek!!!**

**Tyto chemikálie způsobují rakovinu,
obzvláště rakovinu prsu.**

**Dioxíny jsou pro buňky našeho těla.
velmi jedovaté!!**

**Nemrazte vodu v plastových lahvích,
protože se tím uvolňují dioxíny z plastu.**

**V televizním pořadu vysvětloval
manažér Wellness Programu nemocnice
Castle Hospital tato zdravotní rizika.**

**Hovořil o výjimečné škodlivosti dioxinu
Zdůrazňoval, že bychom neměli ohřívat**

potraviny v mikrovlnkách s použitím plastových nádob...

Zvláště pak potraviny, obsahující tuk.

Vysvětloval, že kombinace tuku, vysoké teploty a plastu uvolňuje dioxín přímo do ohřívaných potravin.

Místo plastu doporučuje používat na ohřev potravin žáruvzdorné sklo nebo keramické nádoby.

Dosáhne se tak stejného výsledku, ale BEZ DIOXINU!!!

Takže potraviny jako polotovary, instatní polévky atd. vyjměte z jejich obalů a ohřívejte v doporučených nádobách.

Papír sám o sobě není škodlivý, ale nevíte, čím je napuštěn. Proto je bezpečnější ohřev jídla v žáruvzdorných nebo skleněných nádobách.

Uvedl, že nedávno některé restaurace typu rychlého občerstvení vyměnily

**polystyrénové nádoby za papírové.
Problém s dioxinem byl jedním
z důvodů...**

**Zdůraznil, že stejně rizikový je ohřev
potravin v přiléhajících plastových
fóliích, kterými jsou potraviny
od výrobce zabaleny.**

**Když potravinu ohříváme, vysoká
teplota způsobuje, že jedovaté látky se
vytaví z plastového obalu přímo
do ohřívané potraviny.**

**Místo plastové folie zakryjte potravinu
papírovým ubrouskem.**

**Tyto informace bys měl(a)
poslat každému, na kom Ti
opravdu záleží!!!**