

Wywiad z Michell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Wywiad z Michell May Część II

Niedziela, 26 Kwiecień 2009

Tłumaczył: Aleksander Kwiatkowski

Mitchell: Uwielbiam wszelkie badania, postęp i konstruowanie urządzeń. A moje urządzenia mają pracować w kooperacji z Naurą aby ją chronić i zachować jej stan. Oprócz tego, większość ludzi nie wie o tym, ale w odpowiednich warunkach (warunki bezwodne) enzymy nie są od razu niszczone pod wpływem wyższej temperatury. Można w takich warunkach podgrzewać enzymy do temperatury w przedziale 93-150

o

C przez kilka minut i nie są unieczyniane lub denaturowane. Nie jest prawdą również to, że w obecności tlenu enzymy będą niszczone. Warunkiem jest bardzo niska wilgotność. My jesteśmy w stanie obniżyć wilgotność do 1-2% (liofilizacja), wtedy enzymy nie są pozbawiane żywotności. Następnie, gdy są albo mieszane z wodą lub innym płynem, albo przez nas spożywane i mieszane z płynami w naszym organizmie, zostają wtedy reaktywowane. Zasada, na której opierają się nasze produkty t.j. dynamika energetyczna, pochodzi z badań przeprowadzonych przez nas jeszcze w latach 1970-tych, prowadziliśmy powyższe badania przez siedem lat.

Alex: Ze wszystkich twoich produktów, z którego jesteś najbardziej zadowolony i dlaczego?

Michell: Jak dla mnie to Pure Synergy. Pure synergy (czysta synergia) ponieważ jest to produkt oryginalny. Pozostał właściwie takim jakim był. W tym roku będzie obchodził swoje 30-lecie istnienia. Zrobiliśmy mnóstwo badań. Jack miał w tym bezpośredni udział, wraz z wieloma lekarzami, biochemikami, nawet Dr. Jensen stosował go w tamtym czasie. To było jeszcze wtedy zanim nadaliśmy nazwę temu produktowi. Poprzednio nazywaliśmy go ?Greenie?. To jest pewnego rodzaju nasza ksywka na ten produkt. Widziałem, jak wielu ludziom przywrócił życie. Sam używałem go przez dwa lata i to jedynie z sokiem marchewkowym. Doświadczyłem tego osobiście, podobnie było z tysiącami innych ludzi (pacjentów). Ten właśnie produkt zainicjował cały ruch związany z superfoodami (super produkty). Inne superprodukty, jak wiadomo pojawiły się później, już po Pure Synergy. Nie wiedziałem, że niektórzy próbowali kopiować nasz produkt. Kopiowano produkt innej firmy, który był z kolei kopiowany od nas. Niewielu ludzi prowadziło badania trwające 7 lat, robiąc to co my zrobiliśmy. W rzeczywistości zrobiliśmy to w prostych warunkach laboratoryjnych, natomiast kliniczne badania zajęły kilka lat, podawanie tego preparatu tysiącom ludzi w celu stwierdzenia reakcji organizmu oraz ciągłe szlifowanie go, aż do uzyskania perfekcji. Zawsze zostaje przygotowywany z produktów ekologicznych, jak ja to nazywam ?kosher? (koszerny), robimy produkty dla nas wszystkich. Uwielbiam inne nasze produkty. Nasz czysty Radiance C jest to wspaniały produkt, i to co oferuje ludziom, i to że jest przyjazny środowisku, ekologiczny. Udaliśmy się w głąb lasu deszczowego i odkryliśmy tę substancję. Przez to powstrzymaliśmy wyrąb drzew, ten obszar miał być przeznaczony na pastwisko dla bydła, obejmował dziewicze tereny. Wprowadziliśmy na rynek pierwszą, rzeczywiście naturalną witaminę C, vitamin c. (Acerola Cherry Powder.) witaminę, którą można by przebadać, że zawiera mnóstwo rzeczywistej witaminy C. Większość innych produktów witaminy C po badaniu , n.p. Amla i inne produkty, nie zawierają nawet 1% ilości witaminy C, ilości podanych w opisie, ponieważ ci ludzie nie wiedzą w jaki sposób zachować te wszystkie składniki jakie znajdowały się w materiale wyjściowym. [od tłumacza: najwięcej witaminy C jak do tej pory znaleziono w owocach australijskiej rośliny zwanej Śliwką kakadu (*Terminalia ferdinandiana*) ang. Kakadu plum, ponad 3,5 g w 100g świeżego produktu; zawiera ponad dwa razy więcej witaminy C niż tutaj wspomniana Acerola (*Malpighia glabra*)].

Alex: Gdy testujesz swoje produkty, testujesz składniki wejściowe czy już końcowy produkt?

Wywiad z Mitchell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Mitchell: Testujemy materiał w całym procesie produkcyjnym. Zatem, tak. Są badane podczas zbioru, i zaraz po wyprodukowaniu i przed pakowaniem, później również są testowane. Każda butelka Pure Synergy przechodzi dosłownie, przez 200 testów. To jest minimum. Wszystko po to aby upewnić się, czy spełnia moje i nasze energetyczne zasady i wygórowane kryteria norm analitycznych, jeżeli nie, to ta partia idzie do kompostu. Mamy najdroższy na świecie kompost. Nie spożywam jajek, ale oddaje mnóstwo pozostałości moim sąsiadom, a tutejsze jajka są wspaniałe. Trzeba być siłaczem aby takie jajka zgnieść. A ich kolor, gdy próbuje się odzielić żółtko, nie popęka. Żółtka są tak bogate w luteinę i zeaksantyny (barwniki karotenoidowe), kwasy omega i wiele innych składników. [Od tłumacza: zeaksantyna jest produkowana przez rośliny, nie trzeba spożywać jajek aby ją zdobyć].

Alex: Jak wygląda twój dzień i dieta?

Mitchell: Dzień zazwyczaj zaczynam pomiędzy 4 a 5-tą godziną rano. Mam dzieci, córkę lat 13 i syna lat 11. Zazwyczaj idę do nich nawet gdy jeszcze śpią, przytulę się do nich trochę. Wypiję zazwyczaj dużą szklankę Pure Synergy. Piję mnóstwo tego napoju. Nadal jest moim ożywczym napojem. Popijam łyżka za łyżką.

Alex: Tak, ja również.

Wywiad z Michell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Mitchell: (śmieje się) następnie, zazwyczaj medytuję około godziny. Tak właśnie zaczynam mój dzień. Zależy ile mam czasu, lubię robić energiczne ćwiczenia oddechowe, nawet przed i po medytacji. Następnie trzeba pomóc dzieciom przygotować się do wyjścia do szkoły, w międzyczasie zazwyczaj próbuję rozplanować zajęcia na cały dzień. Zazwyczaj około 7-7:30 rano. Podwożę dzieci do szkoły. Następnie przygotowuję śniadanie, na które składa się mieszanka nad którą nadal pracuję. Obejmuje mnóstwo mniej lub bardziej egzotycznych jagód: borówka czarna (*Vaccinium myrtillus*), jeżyna, borówka brusznica (*Vaccinium vitis-idaea*), borówka amerykańska (*Vaccinium corymbosum*), owoce kolcowoju (Goji) (*Lycium barbarum*), czarne porzeczki i inne. Mnóstwo tych jagód to odmiany dzikie. One są wręcz antycznymi odmianami (ang. heirlooms) a nie komercyjnymi odmianami, które zdziczały. W przeciwieństwie do komercyjnych odmian, dzikie gatunki wytwarzają małe jagody. Mieszam różne jagody, w różnych proporcjach, co tylko się nadarzy. Dzisiejszego ranka zmiksowałem trochę korzeni południowo amerykańskiej rośliny zwanej yacon (*Smallanthus sonchifolius*) wraz z jagodami. To mi wystarczyło aż do lunchu (do południa). Następnie jestem przy komputerze i przy telefonie robiąc to co teraz robię z tobą, prowadzę rozmowy. Zaczynam czuć głód zazwyczaj o 11:30 lub 12:00 w południe ponieważ nie spożyłem tak naprawdę zbyt dużo. Wtedy zjadam dużą sałatkę warzywną. Lubię sałatki. W zimie, tutaj bywa czasami zimno. Na razie nie leży jeszcze śnieg, ale definitywnie mieszkamy w śnieżnej dolinie. Spożywam warzywa ekologiczne, wszystko co uda mi się zdobyć świeżego, zazwyczaj wszystko sam kiełkowałem, ale obecnie całe dni mam wypełnione, jestem zajęty, nie mam dość czasu na kiełkowanie. Ogólnie, to właśnie tak wygląda z grubsza moja dieta. W zależności od pory roku, ukierunkowuje się na awokado. Uważam, że wielu z nas robi podobnie.

//

Alex: Czy w ogóle lubisz orzechy i nasiona?

Mitchell: Zależy to ode mnie. Czasami moczę migdały i dodaje zmiksowane do moich drinków. Lubię pekany, z całą pewnością uwielbiam orzechy. Wolę spożywać tylko te nasiona, które łatwiej trawię i metabolizuję. Czy to jest siemie lniane czy nasiona słonecznika lub sezamu. Dla mnie nasiona są wspaniałe ponieważ zawierają wszystkie potencjalne składniki dla przyszłego pokolenia rośliny, trzymają cały ten potencjał w formie ożywionej w najmniejszym opakowaniu, mają wszystkie niezbędne elementy potrzebne aby na nowo powstało życie. Jestem bardzo oczarowany tym wszystkim, dlatego właśnie lubię nasiona.

Alex: A co z warzywami morskimi?

Mitchell: Tak, jeszcze raz powtórzę, ponieważ pobieram mnóstwo pure synergii, pobieram sporą dawkę warzyw morskich z tego źródła, ale z pewnością większość z nich pochodzi z dodatku do sałatek jako moczone, i suche. W niektóre dni, gdy jest rzeczywiście zimno mogę czasami jadać warzywa parowane. Delikatnie parowane. Bardziej to mnie rozgrzewa niż cokolwiek innego. Wolę jednak teksturę surowej żywności niż gotowanej. Czasami spożywam nasiona dzikich traw. Zauważyłem, że utrzymując kontakty z innymi ludźmi z całego świata, spożywam czasami rzeczy, których nie spożywał bym w domu, mieszkając sam lub z rodziną, zatem mam respekt do tego ponieważ pożywienie jest ważnym elementem kultur etnicznych. Jest bardzo niegrzecznie odmawiać poczęstunku podawanego przez gospodarza. Odwiedzając kraje Orientu lub Bliski Wschód, jeżeli powiedziałbym ?nie? dla niektórych potraw, to sam nie mógłbym też jeść, dla mnie to byłoby większym pogwałceniem. Zatem pomijam wtedy te sprawy, co do dzieci: ponieważ dzieci są dziećmi i nie chcę aby czuły się wyobcowane. Wtedy mam więcej do stracenia niż wtedy gdy jestem sam, z całą pewnością. Tak jak ostatniej nocy, na kolację, posiłek był bardzo prosty. Sałatka i trochę parowanych liści buraka, ale nie jadam tego zbyt dużo.

Alex: O jakiej porze dnia zjadasz ostatni posiłek?

Mitchell: Nie tak jak by się chciało. Chciałbym ostatni posiłek zjadać wcześniej, ale n.p. ostatniego wieczoru dotarłem do domu dopiero o 21. Spożyłem posiłek o 21:15, to jest później niż zazwyczaj, i oczywiście wcześniej nie pójde spać jak dopiero około 24-tej, a następnie pobudka o 4-5 rano. Tego dnia byłem odpowiedzialny za całą działalność przedsięwzięcia jakim jest Synergy.

Alex: Co mógłbyś poradzić osobie, która spożywa w nadmiarze pewne artykuły t.j. masło orzechowe, odwodnione łakocie i inne tego typu rzeczy?

Mitchell: Jest kilka rzeczy Alex, na które bym zwrócił uwagę takiej osobie. Jedną z nich, to co odkryłem w surowej żywności, że jest jedną z najbardziej przeobrażającą (naszą osobowość) praktyką dietetyczną w jaką osobiście się zaangażowałem. Próbowałem wielu rzeczy wraz z makrobiotyką itp. Dla mnie, szczerze mówiąc, dieta surowej żywności jest bez wątpienia najbardziej głębokim, dojrzałym podejściem. Tak jak ze wszystkim co jest n.p. semi-religijne, może obrócić się w dogmatyzm. Dla mnie, jeżeli pewne rzeczy stają się religijne lub dogmatyczne taka osoba traci w pewien sposób i duchową, i innego rodzaju tożsamość. Tak jak w większości religii. Religie mogą być oparte na prawdzie, ale gdy ta prawda staje się dogmatyczna i skodyfikowana, wtedy już dalej nie żyje się w jej prawdziwym duchu lecz w systemie prawa (nakazów, zakazów). Uważam, że jest w porządku przejść przez tą fazę witarianizmu, a po jej przejściu zobaczyć inną stronę tej prawdy, ważniejszą niż się do tej pory wierzyło, a po tym przejściu zatrzymać dla siebie to co najcenniejsze i najlepsze.

Rzeczywistą transformacją jaką daje dieta surowej żywności to możliwość wspomagania i naszego zdrowia, i naszej świadomości, daje całemu ciału dobre samopoczucie, przez co umożliwia nam transformację. Ale, to zjawisko nie będzie miało miejsca wtedy gdy ?przyłgniemy? na ślepo do naszych nawyków i uzależnień, albo obaw. Podobnie jak z podejściem typu: nie jedz tego, to szkodzi, jedz raczej to. To jest pewna forma organiczania naszej świadomości, czasami ludzie jedzą mnóstwo surowych produktów lub wybierają produkty, które dają poczucie wypełnienia i satysfakcji, a tylko dlatego, że rzeczywiście czuli się w pewien sposób niespełnieni. To co stało się u wielu osób, osób którzy pozostali przy pewnych rodzajach produktów, ogólnie produktów które są bogatsze w tłuszcze, to zachcianki smakowe, sygnał od organizmu, ale to nie są jedynie kubki smakowe i usatysfakcjonowanie, to jest tylko część tego procesu. To są raczej niedobory najprawdopodobniej niezbędnych kwasów tłuszczowych. Trzeba to zrobić w sposób bardziej zbilansowany, właśnie częścią tego

przedsięwzięcia stały się takie produkty jak Vita-Synergy i Pure Synergy, mogą one być niezbędne właśnie dla tych osób, wielu ludzi wybierając witarianie, makrobiotyczne i inne podejście dietetyczne, podejście które wydaje się, że stoi na solidnych podstawach, często może to skończyć się niedoborami niektórych składników odżywczych, powodem tego jest mała różnorodność pożywienia w diecie i zmierzanie tylko w jednym kierunku. A co wtedy gdy ten kierunek nie zapewnia podstawowego zapotrzebowania na białka, węglowodany, minerały, witaminy, tłuszcze. Nie ma znaczenia jak dobra jest to dieta w teorii, jeżeli cokolwiek się przeoczy, to taki organizm, który wytwarza następne pokolenia DNA i RNA odpowiedzialne za następne pokolenia komórek i struktur komórkowych, staje się mniej lub bardziej upośledzony. To jest właśnie początek choroby, procesu niszczącego cały organizm. Aby pomóc wypełnić luki, które coraz bardziej stają się widoczne w naszym kraju i na całym świecie i to nawet wśród ludzi na bardzo czystej, ekologicznej diecie, ale od wielu z tych osób nie promieniuje siła i żywotność, ani dobre samopoczucie i wytrzymałość, a na dodatek, nie ma widocznej przyczyny takiego stanu. Ogólnie, odnosi się to do niedoboru jednego lub więcej składników odżywczych. Aby skoncentrować pełne, nierafinowane pożywienie wraz z surowymi artykułami, to często zmniejszy lub zniweluje uprzednio wspomniane przyzwyczajenia i nawyki, ponieważ organizm zaczyna otrzymywać to czego potrzebuje, komórki dostają to czego potrzebują. Zatem, zachcianki smakowe u tych osób, które uprzednio nie były w stanie się kontrolować, szybko wszystko to zanika.

To jest tylko część tego. Niektórzy, tak jak inni, spożywają śmieciowe pożywienie, mają zachcianki na artykuły bogatsze w tłuszcze. Nie ma aż tak dużej różnicy pomiędzy witarianem zjadającym 500 g masła migdałowego, masła uważanego przez tych ludzi za pewien rodzaj dobrego, surowego pożywienia. To jest tak dlatego, że osoba taka stara się zaspokoić emocjonalne potrzeby, ale są również rzeczywiste potrzeby, potrzeby fizjologiczne. Problem z zachciankami smakowymi istnieje dopóki dopóty człowiek nie stanie się bardziej instynktowny w odniesieniu do większości zachcianek, które nie skierują go do pełnego osiągnięcia równowagi. Wręcz przeciwnie, doprowadzają taką osobę do jeszcze większej nierównowagi. Najpierw trzeba pozbyć się większości zachcianek i przyzwyczajzeń, dopiero wtedy instynkt pokieruje nas w prawidłowym kierunku. Większość z nas przechodziła te wszystkie historyczne rzeczy i doświadczenia, mające wpływ na nasze pragnienia. Jesteśmy metabolicznie zaprojektowani od setek tysięcy lat i gdy czegoś brakuje organizmowi zaczyna poszukiwania. Limbiczna część mózgu będzie dążyła do tego ?więcej?, wpływając na część korową mózgu. Na większość tych ludzi mawiam, że brakuje im prawdziwego profilu dietetycznego, a najlepszą drogą aby to dostać, unikając syntetycznych witamin i podobnych do nich innych suplementów, to co nadal zaleca obecna medycyna konwencjonalna, polecam takie coś jak Pure Synergy lub Vita Synergy i inne nasze produkty, w ten sposób potrzeby na składniki dietetyczne będą w pełni zaspokojone..

//

Alex: Jakie masz zdanie na temat surowego oleju z oliwek i innych olejów roślinnych tłoczonych na zimno?

Mitchell: Spożywam spore ilości surowego oleju z oliwek. Przyzwyczailem się do niego będąc w Izraelu. W Jerozolimie zachodziłem do miejsc, w którym wyciskano go na świeżo (na życzenie klienta). W warsztacie, w którym wyciska się olej z oliwek od dwóch tysięcy lat i właśnie tam można było dostać świeży olej prosto z prasy, to samo z tahini (wyciskane nasiona sezamu). Uwielbiam surowy olej z oliwek. Zaznaczam, że pasuje do mojego typu metabolicznego. Dobrze sobie radzę z olejami, ale nie każdy tak ma. Jak by nie było jest to jeden z niezbędnych kwasów tłuszczowych (omega-9). Wyzwaniem dla witarian i wegan są kwasy tłuszczowe omega-3, ponieważ organizm człowieka dostatecznie nie przekształca omega-3 na formy zwierzęce, formy występujące w układzie nerwowym, w mózgu. Czy to jest olej konopny, olej z siemienia lnianego wielu ludzi wykazuje niedostateczny stopień przekształcania jednych form w drugie. [Od tłumacza: to zjawisko występuje wtedy gdy dieta jest zbyt bogata w tłuszcze nasycone lub nadmiary omega-6 w stosunku do omega-3]. Nie rozwiązałem jeszcze tego problemu, ale pracuję nad sposobem ekstrakcji tych olejów z niektórych alg morskich wytwarzających długie, pełne formy omega-3, idealne dla wegetarian i wegan. Potrzebujemy tych olejów. Chciałbym ponownie zaznaczyć, że wielu wegan i witarian ma tendencję do nadmiernego spożywania tłuszczów (omega-6). Dodając sporo olejów do sałatowych dresingów oraz uwielbiają dipy (humusy). Sam mogę objadać się awokadami (omega-9) podobnie jak inni, nie widzę w tym nic złego szczególnie jeżeli metabolizm pracuje bez zarzutu.

Alex: A co z solą morską? Czy ją w ogóle używasz?

Mitchell: Nie używałem jej już od bardzo dawna. Czasami używam celtycką sól morską lub inne rodzaje soli z całego świata. Nie omijam jej. Gdy człowiek odzwyczai się od niej (chodzi o kubki smakowe) to co stwierdziłem, że takie artykuły stają się szybko uzależniające, i jeżeli ktoś zacznie ponownie używać takich rzeczy, to zajmie sporo czasu aby się tego pozbyć. W swoim życiu robiłem to wielokrotnie ze słodyczami. Jeżeli nie jadam żadnych słodyczy przez kilka

Wywiad z Michell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

miesiący, nie jestem nimi zainteresowany. Nawet witariańskimi wypiekami itp. Ale gdy tylko spróbuję, powraca pragnienie zjedzenia słodczy, jest wtedy ciężko się przełamać. Mając dzieci, jest to sposób na to aby spożywały dobre rzeczy. Nie używamy cukru i innych słodkości, jedynie słodycz z owoców, to też jest pewien rodzaj cukrów.

Alex: Jakie są niektóre korzyści lecznicze z uzdrawiającego miodu healing honey i jak to można porównać z innymi rodzajami miodów dostępnych na rynku?

Mitchell: Po pierwsze, właśnie przeczytałem w dzisiejszych wiadomościach. Ten sam rodzaj miodu healing honey który jest jednym z naszych produktów jest stosowany w szpitalach w leczeniu chorób tropikalnych, przeciwko infekcjom bakteryjnym, szczepów odpornych na antybiotyki. To co zwie się surowym miodem jest w rzeczywistości miodem podgrzewanym do 70 °C (160 °F) zgodnie z wymogami amerykańskimi. Można w Ameryce nazywać miód surowym, który jest nadal termicznie podgrzewany. Każdy rodzaj surowego miodu, za wyjątkiem jednego, jak się dowiedziałem; wszystkie pozostałe są podgrzewane do 70 °C

C (160

°C

F). Kiedy mówi się surowy, to jest to coś w rodzaju jak w przypadku olejów ?zimno tłoczony? ale tylko z nazwy, nazwy nadawanej przez wiele komercyjnych firm olejowych. To po prostu nic nie oznacza. Oznacza, że jest podgrzewany poniżej punktu wrzenia. Mamy nasze ule w Nowej Zelandii, w których miód nie będzie podgrzewany wyżej niż do temperatury jaka panuje w ulu, to jest ok 35,5 °C

°C

C (96

°C

F). Pszczoły robią to automatycznie. Utrzymują temperaturę w ulu pomiędzy 34 °C

°C

C a 35,5

°C

C (93

°C

F-96

°C

F) poprzez poruszanie skrzydłami (wentylacja czynna). Nie podgrzewamy naszego miodu. Nasz miód jest rzeczywiście niepodgrzewany i surowy, tam są nadal żywe i aktywne enzymy. Miód rzeczywiście korzystnie wpływa na organizm pod warunkiem, że nie był podgrzewany, to z

Wywiad z Michell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

powodu termicznie labilnych enzymów. Znany fakt naukowy. Po drugie, miód może nie być ekologiczny, nie mieć statusu ekologicznego ponieważ jest niewiele miejsc na świecie, które są czyste, powód jest prosty: pszczoły latają w sporych odległościach od ula. Aby miód był ekologiczny to obszar ekologiczny dla pszczół musi wynosić w promieniu, co najmniej 3,6 km; natomiast my wymagamy aby obszar ekologiczny dookoła ula wynosił co najmniej 8 km, obszar na którym nie prowadzi się żadnej działalności ludzkiej.

Dostaliśmy pozwolenie od rządu Nowej Zelandii, na korzystanie ze wszystkich terenów rezerwatowych. Kwiaty rośliny manuka który jest krzewem lub małym drzewem, i z którego pszczoły zbierają miód, jest przodkiem drzewa herbacianego. Jedynie 2% miodu zwanego manuka ma aktywny składnik, jego właściwości zostały udowodnione testami laboratoryjnymi, jest on efektywny przeciwko 45 rodzajów bakterii i wirusów. Z tego zaledwie 1% wykazuje efektywność powyżej 10. Mówimy wtedy 10+ ponieważ większość naszych miodów manuka wykazuje wartości 15 lub 20. Wszystkie muszą wykazywać wartość 10, poniżej 10 nie ma już takich samych właściwości, zgodnie z wymogami naukowymi. Nasz miód został przebadany w około 30 badaniach klinicznych i był efektywny w przypadku infekcji zewnętrznych i wewnętrznych przeciwko *Helicobacter pylori*, bakteria, która jest najczęstszą przyczyną guzów żołądka, przeciwko gronkowcowi złocistemu, salmonelli i całej plejadzie innych gatunków, ale nie jest szkodliwa dla *Bacillus acidophilus* i innych pożytecznych gatunków bakterii żyjących w jelitach. Każdy rodzaj miodu ma pewien efekt na gojenie się ran, ponieważ działa odwadniająco na bakterie, przez to antybakteryjny. Nasz miód ma właściwości i antybakteryjne, i anty-mikrobowe. Nawet gdy nasz miód zostanie podgrzany, nadal zachowa tą właściwość ponieważ czynny składnik różni się od enzymów. Udoskonaliliśmy liofilizację naszego miodu, po tym zabiegu zamienia się w proszek. To już jest coś.

Alex: Do czego zamierzacie go zastosować?

Mitchell: Jeszcze nie wiem. Nasze całe laboratorium jest wypełnione 120 składnikami, które stworzyliśmy, jeszcze nie zostały zaprezentowane ponieważ nie mam czasu.

Alex: Czy pracujesz nad nowymi produktami lub innymi projektami?

Mitchell: Tak. Obecnie kończymy projekt, który nie ma bezpośredniego związku z żywnością. Nasze całe zaplecze jest w 100% zasilane energią wiatrową. To jest rzeczywiście spore przedsięwzięcie ponieważ mamy duże urządzenia i to było moim celem, być pewnym, że nasze dokonania i działania jakie podejmujemy nie obciążają środowiska naturalnego.

Jeżeli chodzi o rozwój naszych produktów, wkrótce ukaże się produkt enzymowy, nad którym pracowałem przez wiele lat. Najbardziej mnie ekscytuje jeden z nich, który działa regenerująco na kości. Dopracowaliśmy metodę ekstrakcji pewnych minerałów z różnorodnych owoców i warzyw. To zajęło nam 4,5 roku pracy, prób i błędów, jest już zrobiony w 97% . Zdecydowana większość komercyjnych suplementów przygotowywanych w celu odnowy kości nie jest zbyt efektywnych. Większość z tych suplementów składa się jedynie z wapnia i magnezu, które są potrzebne, ale to nic innego jak zmielone skały. Natomiast nasz produkt bazujący na materiale roślinnym, zawiera różnorodne dodatkowe kofaktory. Nade wszystko produkt Vita Synergy, nad którym pracowaliśmy wiele lat, otrzyma w końcu atest ekologiczny.

Mam produkty dla dzieci, nad którymi nadal pracuję, produkty z czarnych jagód, nad którymi również pracuję, pracuję ciągle nad wieloma wspaniałymi rzeczami. Uwielbiam poszukiwania. Alex jeżeli mógłbyś widzieć gdzie teraz siedzę... Mam przed sobą na półkach prawdopodobnie 60-70 rodzajów owoców i warzyw pochodzących z całego świata i ekstrahuję z nich barwniki.

Wywiad z Mitchell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Alex: To jest fajna praca.

Mitchell: Tak, oczywiście.

Alex: Jedno z moich ostatnich pytań, jakie są twoje cele na przyszłość.

Mitchell: Chcę mieć pełny zestaw produktów aby obejmowały całość podstaw zdrowego samopoczucia, potrzebnego ludziom i to w formie pełnej i całkowicie ekologicznej. Ale w postaci skoncentrowanych suplementów, tak aby spełniały podstawowe potrzeby dietetyczne i kaloryczne. Jak to zrobię, to wtedy dopiero poczuję się w pełni jak człowiek biznesu, i najprawdopodobnie oddam cały ten projekt innym aby się utrzymał i nadal rozwijał. Było by wspaniale móc ponownie uczyć wielu z tych zasad, rzeczy które mój mentor (Jack Gray) nauczył mnie, aby inni ludzie mogli nauczyć się w jaki sposób wejść w stan świadomości samouleczenia lub pomóc innym ludziom w leczeniu, w jaki sposób otrzymać inne formy składników odżywczych, nie tylko tych fizycznych i asystować innym ludziom, których projekty są humanitarne i wpływają na potrzeby energetyczne świata, wesprzeć ich finansowo i naukowo.

Wywiad z Mitchell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Alex: Brzmi to na bardzo dużo. Powodzenia!

Mitchell: (śmiejąc się) i patrzeć na moje dzieci, a im życzę aby nadal mnie zadziwiały.

Alex: Czy pracujesz nad produktami dla zwierząt?

Mitchell: Wiele osób karmi swoje zwierzątka produktem Pure Synergy. Mnóstwo osób zajmujących się wyścigami konnymi robi to samo. To mnie zadziwia. Pure Radiance C, rzeczywiście myślałem o jednym suplemencie dla zwierzaków. Ale nikt nie pytał mnie o to.

Alex: Dziękuję bardzo Mitchell.

Mitchell: Mam nadzieję, że trafiłem w dziesiątkę.

Wywiad z Michell May Część II

Wpisał surawka

wtorek, 20 grudnia 2011 20:45 - Poprawiony piątek, 01 listopada 2013 14:15

Alex: Tak, wspomniałeś o wielu rzeczach, o których chciałem się dowiedzieć

Mitchell: Dziękuję, doceniam twoje zainteresowanie.