

Fervida (fermenti di vita)

PREPARAZIONE ED USO DEI FERVIDA

Di Stefano Abbruzzese, Sabato 16 febbraio 2013 alle ore 17.08
FerVida (fermenti di vita)

Preparazione ed uso

La putrefazione è la fermentazione più diffusa e conosciuta. Se si butta un frutto si avvolgerà di muffe in breve tempo, marcirà, puzzerà. E' un processo naturale che alla fine produce comunque sostanze utili alla terra, ma ne libera pure di tossiche. Nella putrefazione intervengono anche microrganismi benefici, presenti in natura, ma in condizioni normali non riescono ad assumere il controllo e soccombono. In un ambiente adatto (soluzione zuccherina) i microrganismi benefici hanno il sopravvento e convincono gli inerti a lottare per il processo benefico. Il FerVida (FV) è quindi il brodo di coltura dei microrganismi benefici (MB), che si nutrono sia degli zuccheri aggiunti che degli elementi tossici presenti nella soluzione trasformando il tutto in sostanze preziose per la vita: enzimi, amminoacidi, tannini ecc... Ma un FV non è solo questo. I MB riconoscono le sostanze tossiche e le trasformano in sostanze utili, mentre le sostanze nutritive presenti nel brodo vengono copiate e trasmesse nel loro corredo genetico. I MB presenti nel FV provengono in gran parte dai frutti che introduciamo e sono presenti ovunque in natura. Un FV porta con sé i principi attivi della frutta con cui è stato a contatto ma aumentati in proporzione all'invecchiamento e tutte le sostanze benefiche che la fermentazione ha prodotto.

Preparazione

Per preparare un FV serve un contenitore di plastica o vetro (solo con questi materiali avviene il processo benefico), della frutta fresca possibilmente bio (oppure erbe, foglie, radici, cortecce, gemme, germogli, fiori ...), un dolcificante naturale e zuccherino (come lo zucchero integrale di canna, il miele, i malti, gli sciroppi naturali ...) e acqua osmotizzata, oppure demineralizzata, distillata, minerale se non contiene acidi (vivamente sconsigliate le acque con contenuto di cloruri e fluoruri). Il contenitore deve avere un'apertura larga, in modo da rendere facili le operazioni accessorie alla fermentazione e un tappo possibilmente a vite che dia possibilità al passaggio di aria dal momento che la fermentazione benefica avviene sia a livello aerobico che anaerobico.

Per permettere la fermentazione benefica dobbiamo mantenere una proporzione tra frutta, acqua e zucchero di 3-5-1. Ossia, ogni 3 parti di frutta aggiungiamo 5 di acqua

e 1 di zucchero. Se abbiamo 3 kg di frutta aggiungeremo ad essa 5 litri di acqua e un kg di zucchero ben mescolati tra loro in precedenza. La frutta dovrà essere lavata con cura con acqua e fervida, se ne avete (lasciandola in immersione) oppure aceto di mele o al limite bicarbonato di sodio. Idem per i contenitori. Non usate detergenti chimici. I detersivi industriali uccidono sia microrganismi benefici che putrefattivi, impedendo ogni tipo di fermentazione.

Questa è la parte più difficile del processo: trovare frutta di qualità, trovare un contenitore adatto e calcolare le proporzioni in base anche alla capienza del contenitore. Ecco una maniera semplice per ottimizzare le proporzioni in base al contenitore che abbiamo a disposizione.

Consideriamo il nostro contenitore una unità divisa in 10 parti uguali. 3 parti su 10 sono da riempire di frutta, 5 parti su 10 di acqua, 1 parte per lo zucchero ed 1 di spazio vuoto. Quindi per calcolare le singole quantità basta dividere per 10 e moltiplicare per 1 per lo zucchero; per 3 per calcolare la frutta e per 5 per l'acqua; l'ultimo decimo è lo spazio vuoto. Se abbiamo un contenitore da 2 litri la quantità di zucchero sarà 200g, quella di frutta 600g, l'acqua 1lit. Contenitore da 5 lit : 500g di zucchero, 1.5kg di frutta, 2.5 lit di acqua. Contenitore da 12: 1.2kg di zucchero, 3.6kg di frutta, 6 litri d'acqua e così via.

Questo procedimento vale per tutta la frutta, per gran parte delle radici e per molte verdure, ma per le erbe, le foglie, e per tutti i vegetali leggeri il processo si complica un po'. Essendo esse molto leggere e prive di zuccheri, è opportuno raddoppiare o triplicare le dosi di acqua e zucchero, ossia passare dalla proporzione classica 3-5-1, ad un 3-10-2, oppure 3-15-3. Un modo più semplice però è quello di riempire il recipiente per metà di acqua e zucchero e aggiungere poi le erbe fino a che non riempiano il barattolo nella quasi totalità, senza controllare il peso, ma solo il volume. Questi Fervida leggeri vanno curati maggiormente, mescolati con movimento verticale per molte volte nelle prime settimane.

Stesso metodo per i FV misti contenenti bucce, fiori, frutti ecc nei quali facciamo aggiunte quotidiane: metà contenitore riempito di acqua e zucchero, la parte vegetale invece aggiunta di giorno in giorno fino al quasi riempimento del contenitore.

Dopo l'ultima aggiunta, o semplicemente dopo l'unica aggiunta va applicata al contenitore una etichetta che descriva il tipo di vegetale usato e che indichi una data d'inizio della fermentazione del nostro FerVida.

Una volta avviata la fermentazione sarà solo necessario mescolare con movimento verticale con frequenza giornaliera o più raramente a seconda delle necessità. I contenitori dovranno sempre essere chiusi, ma non in modo ermetico. Se si hanno a disposizione solo tappi ermetici, allora vanno solo appoggiati e protetti da un tovagliolo con elastico per evitare l'ingresso di insetti e polvere.

Prima che un FV sia pronto all'assunzione orale devono passare almeno 4 mesi dalla sua messa in opera, deve avere un sapore acetico spiccato e buona limpidezza. Non deve avere muffe, odore alcolico né odori spiacevoli non tipici (alcuni frutti hanno comunque odori particolari per loro natura).

Se vogliamo utilizzare un FV dobbiamo compiere un processo di filtrazione usando un imbuto e inserendovi una garza. Travasiamo quindi una parte del liquido preoccupandoci di rimettere nel barattolo i residui rimasti nella garza. Il passo successivo, che abbiamo definito rabbocco, è quello di riportare il nostro FV d'origine al livello iniziale introducendo acqua e zucchero in proporzione 5 a 1, ben miscelati, versando fino a raggiungere il livello primario. Le operazioni di mescolatura quotidiana o la raccolta delle condense sottotappo possono abbassare il livello di galleggiamento quindi potremmo evidenziare questo livello con un pezzo di nastro adesivo alla prima preparazione del FV, messo all'esterno del contenitore, oppure mettere l'etichetta con la data in modo che segni anche il livello.

Dopo il rabbocco il FV recupera in pochi giorni il potenziale raggiunto precedentemente. Troppi rabbocchi ravvicinati però potrebbero indebolirlo, ovvero diminuirne vivacità ed efficacia; quindi consigliabile non fare più di 3 rabbocchi annui ad una distanza di almeno 4 mesi uno dall'altro. I FV possono essere ermeticamente chiusi, se necessario, solo dopo l'anno di età, quando sicuramente smetteranno di produrre gas essendosi completamente purificati. Verso l'anno di età i MB terminano il loro lavoro di "copiatura" delle virtù della frutta. Quindi, ad un anno un Fervida può diventare indipendente e continuare a crescere anche separato dalla frutta. Il FV separato, di almeno un anno di età, può essere messo in rigenerazione e continuare a maturare e a potenziarsi. Una tecnica di rigenerazione lenta, da portare avanti per un anno consta nell'aggiungere al FV invecchiato la medesima quantità di acqua e di miele, tecnica 1-1-1. Se invece preferiamo una rigenerazione più rapida usiamo la tecnica 5-5-1 ovvero 5 parti di FV maturo, 5 parti di acqua ed una parte di miele. Le tecniche di rigenerazione servono se vogliamo aumentare la quantità di un FV invecchiato senza perderne qualità.

Uso

L'invecchiamento di un FV è direttamente proporzionale alla sua efficacia terapeutica, un Fervida giovane ha un effetto blando sia a livello nutrizionale che terapeutico (che corrisponde grossomodo all'efficacia dei microrganismi effettivi in commercio) un FV invecchiato diventa molto potente e bastano poche gocce per curare gran parte delle patologie più diffuse. I FV sono un rimedio universale perché agiscono a diversi livelli: rafforzano il sistema immunitario e rigenerano la flora batterica, purificano l'organismo con la loro azione chelante e detossificante,

rallentano l'invecchiamento cellulare grazie all'altissimo contenuto di sostanze antiossidanti tra cui spiccano l'acido ellagico, di cui si fa un gran parlare in fatto di prevenzione e cura dei tumori e l'acido gallico, altro potente antiossidante. I FerVida sono alimenti vivi, come la frutta, nutrono quindi l'organismo, oltre che a livello molecolare, anche a livello vibrazionale apportando energia vitale, agiscono quindi anche sull'umore, portando serenità e gioia.

L'azione dei FV è molto potente indipendentemente dal vegetale che si è fatto fermentare, ma può potenziarsi ulteriormente a seconda delle sue caratteristiche. Per questo si scelgono vegetali diversi da fermentare, e si fanno maturare separatamente per poi unire i FV che presentano caratteristiche simili per affrontare un problema. Faccio un esempio molto impegnativo: una selezione di FV proveniente dalla fermentazione di frutti anticancro, che porta con sé tutte le caratteristiche di ogni singolo frutto, potenziandole, può essere utilizzata per curare malati di tumore, anche in fase terminale, come testimoniano centinaia di guarigioni documentate, avvenute in Thailandia dove la signora Cheng diffonde questa tecnica da lei ripresa tra vecchie alchimie antiche e dimenticate e portata alla diffusione nazionale tramite una TV da lei gestita.

Ma gli utilizzi dei FerVida non si limitano solo all'azione terapeutica e nutrizionale. I FV supportano in modo globale la nostra quotidianità, la nostra esistenza.

Purificano l'acqua che beviamo soltanto aggiungendo poche gocce

Igienizzano i cibi freschi allungandone la conservazione

Aggiungono elementi nutrizionali ai cibi, anche se cotti

Danno un gusto piacevole a bibite e tisane

Sostituiscono i detergenti chimici o agiscono in combinazione con essi, aumentandone l'efficacia e annullando l'impatto ambientale

Sostituiscono dentifrici con la loro potentissima azione antibatterica

Fungono da ottimi digestivi

Hanno un forte potere cicatrizzante, ottimi sulla pelle, danno lucentezza e morbidezza, eliminano ogni problema epidermico, anche i più resistenti, come la psoriasi

Armonizzano l'ambiente e migliorano la qualità delle zone prive di vitalità, riducendo l'azione eventualmente negativa dei campi elettromagnetici

Fungono da antiparassitari, per gli animali domestici e per le piante, fertilizzano e

ripuliscono la terra

Eliminano i cattivi odori

Rendono innocui i rifiuti tossici e radioattivi

Insomma, se non sono la panacea di tutto, poco ci manca.

La signora Cheng produce con una tecnica particolare dei FerVida invecchiati 12 anni che usati come collirio eliminano i problemi della vista, miopia, strabismo, astigmatismo, presbiopia... e aiutano a risolvere infezioni agli occhi, glaucomi, retinopatie ecc..

I bagni della signora Cheng sono stati definiti miracolosi dalla stampa Thailandese, per poterla deridere inquinando la purezza e la forza del suo messaggio. Questi bagni non sono certo miracolosi, ma donano sollievo e tonicità e contribuiscono a debellare le malattie del corpo e dell'anima assieme all'assunzione orale; anzi è proprio l'azione combinata tra ingestione e assorbimento che rende i FerVida ancora più potenti. Questi bagni consistono nell'aggiungere un bicchiere di FV maturo (benissimo un misto di bucce) in una vasca piena d'acqua e rimanerci in ammollo per un'ora. Una pratica semplice e vitale!

Buona fermentazione e fèrvida passione!