

“네……..” 생존을 위하여 선택을 하는 것입니다.”

“식당에서 조미료와 향신료, 그리고 설탕을 빼고 음식을 주문을 했다고 했습니다.

그러면 안전하다고 판단을 하나요?” “아~~~~~”

“무슨 말인지…”

“중국 식당에서 음식을 만들 때 요리에 따라서 보통 최소 8종류 기름으로 음식을 만드는 것으로 알고 있습니다. 콩기름(식용유), 유채기름, 해바라기 기름,…….등 맞지요” “이제는 폐와

“그럼 나도 집에서 음식을 할 때도 최소 3가지 기름을 사용하지” 마시고 치료에 집중을 했으면 좋겠

“그러면 현재 중국에서 사용하는 대부분의 콩기름이 미국 수입산이라는 알고 있나요. 특히 G.M.O 유전자 조작 기름이라는 것을 알고 있나요? 유전자조작 기름과 특히 오메가3~6비율이 정상적인 제품들은 1:1.2 이지만 공장에서 가공하는 기름들은 1: 260 정도로 염증을 유발하는 오메가6이 260%가 더 있다는 것에 대하여서는 어떻게 생각을 하나요?” 바꾸어서 진행을 하겠습니다. 간에 우리가 가지 않는 차원에서 약들을 줄이면서 간의 “킵~~~~~놀라운 이야기 이군” 면역계통을 활성화 하는 방법으로 진행을 했으면 합니다.

“더 재미있는 이야기를 해드리겠습니다. 유전자 조작으로 키우는 콩밭에는 벌들이 없다는 것을 알고 있나요? 곤충들도 피하는 유전자 조작 식물 입니다. 그리고 그곳에서 ~~떨어졌을때대장암의병이난것을나중에~~ 콩알,단삼,건삼피,생산사,반자름30g,자전갈5g.

“킵~~~~세상에~~~삼릉,봉출,대쭈종자각5송,질10g이렇게해서만먹을수있는것입니다

“집 밖에 식당에서 이 선생님처럼 여행객의 건강을 위하여 미국 유전자 조작 기름까지 신경을 써 줄까요?” ”

“충격적인 이야기네” “알겠네”

“맞습니다. 결국 간에 문제가 생긴 것은 이러한 유전자조작 기름과 식당음식으로 인하여 염증의 농도가 높아지고, 장을 통하여 간으로 염증유발 물질과 유전자 조작된 아미노산들이 간으로 모여드니 간 쪽으로 암세포들이 모여 들 수 밖에 없지요. 암세포들도