



Suiker anders bekeken

Een radiësthetische benadering

Onlangs sprak iemand mij aan, die beweert dat suiker gewoon suiker is en dat ons lichaam elke soort suiker op gelijke wijze verwerkt. Ik vroeg me af of dit juist is. Zal geraffineerde suiker, basterdsuiker, palmsuiker of kokosbloemsuiker ons lichaam hetzelfde brengen? Nu ben ik geen voedingsdeskundige, maar met mijn expertise als zelfstandig energetisch onderzoeker kan ik elke suikersoort op een aantal elementen doormeten. Hoogste tijd om dat eens te doen.

Uit de hier gepresenteerde radiësthetische metingen van 18 verschillende soorten suiker blijkt dat er wel degelijk grote verschillen in kwaliteit zijn. En dat er gezondere alternatieven dan kristalsuiker zijn om voeding te zoeten.

Een radiësthetische benadering

De gebruikelijke benadering van voedsel is te kijken naar voedingswaarden en inhoudsstoffen. Dit is een zinnige insteek en tegelijk een wat eenzijdige kijk op de werkelijkheid. In de moderne natuurkunde ziet men de werkelijkheid namelijk niet meer louter als deeltjes met massa. Steeds meer wetenschappelijke publicaties spreken al van een drieslag met Massa + Energie + Informatie. Kortweg MEI¹. In figuur 1 is dit concept grafisch weergegeven. Met behulp van de radiësthesie kunnen de componenten Energie en Informatie benoemd en

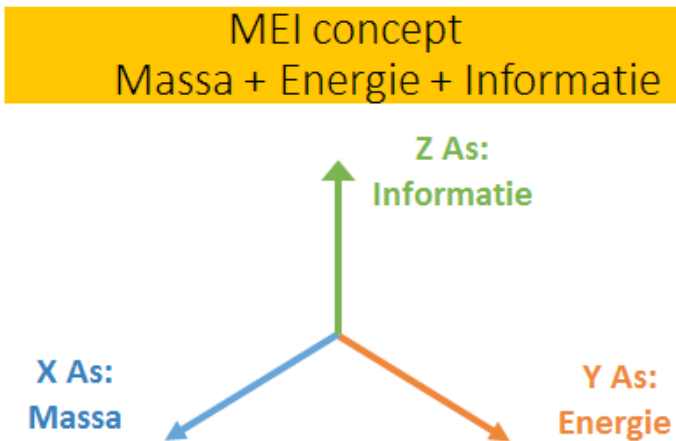
gekwantificeerd worden. De radiësthesie is een methode voor het waarnemen en meten van subtiele straling. Deze straling kan gemeten worden met een Lecherantenne, een biotensor, een pendel of een wichelroede. Bij een ervaren radiësthesist zijn de metingen volledig reproduceerbaar met identieke uitkomsten bij hetzelfde monster.

Figuur 1: Het MEI-concept

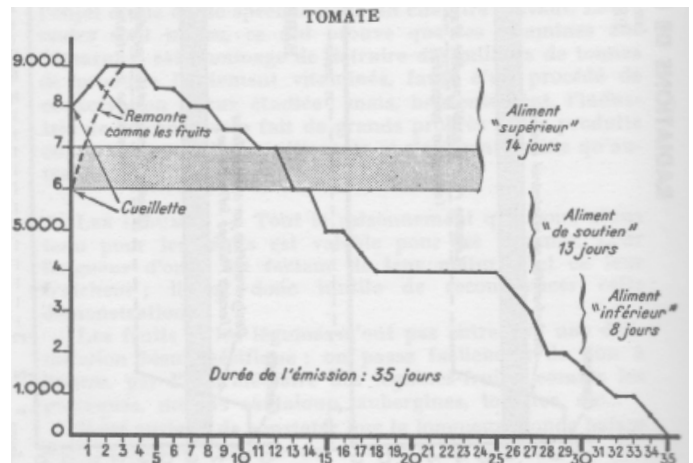
Door gebruik te maken van de radiësthesie zijn voor 18 verschillende soorten suikers, honing en siroop drie parameters gemeten, die inzicht geven in de domeinen Informatie en Energie van deze producten.

Het betreft in dit artikel metingen van

- De Boviswaarde
- De negatieve informatie
- De gezondheidsscore



Figuur 1: MEI concept



Figuur 2: Verloop Boviswaarde tomaat in 35 dagen



De Boviswaarde van voedsel

De radiësthesie is onder meer uitgebreid toegepast door de Franse arts André Bovis en zijn opvolger Simoneton². Zij hebben een meetsysteem ontwikkeld dat tot op de dag van vandaag gebruikt wordt. Bovis was verantwoordelijk voor de kwaliteit van het eten van de Franse soldaten tussen de Eerste en de Tweede Wereldoorlog. Hij merkte op dat alle levensmiddelen een bepaalde uitstraling vertonen, de energetische kant van de massa. Hij pendelde de energetische kwaliteit van alle groenten en fruit, en drukte zijn metingen uit in een schaal van golflengten (in de eenheid Ångström). André Bovis' opvolger Simoneton meende dat het een andere eenheid nodig had en gaf zijn metingen de naam van zijn leermeester, Bovis. Op basis van zijn talrijke metingen, kon André Bovis groenten en fruit indelen als superieur voedsel, voedsel als vulling, voedsel waar je ziek van wordt en ten slotte dood voedsel. Hij had namelijk voor veel groenten en fruit het verloop van de (uit)straling in de tijd aangegeven. Zie bijvoorbeeld figuur 2, waarin het verloop van de Boviswaarde van een tomaat in de tijd is weergegeven. Door zijn metingen kon Bovis direct na een meting precies aangeven hoeveel dagen het voedsel nog voedzaam was. Deze classificatie en het verloop in de tijd daarvan biedt een indicatie voor het geleidelijk verlies van vitaliteit van het voedsel. Het is een nuttige indicatie in aanvulling op de gemeten gehalten aan voedingsstoffen. Natuurkundig gedefinieerd is de Boviswaarde de biofysische energie-inhoud van een product.

Veelal wordt de volgende karakterisering voor Boviswaarden aangehouden als het om voedsel voor de mens gaat³:

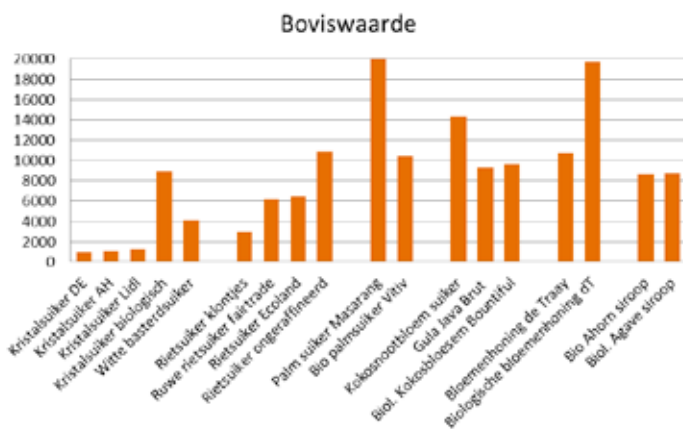
Boviswaarde van voedsel voor de mens	Voedselkwaliteit
< 3.000	Ziekmakend
3.000 - 6.500	Niet gezond
6.500 - 7.000	Neutraal
7.000 - 15.000	Gezond
> 15.000	Zeer gezond

Tabel 1: karakterisering Boviswaarden

Hoe hoger de Boviswaarde van een product, hoe beter de energetische kwaliteit en hoe meer energetische voeding het product geeft.

Enkele opmerkingen over de meetresultaten van de Boviswaarden

- de Boviswaarden van de verschillende suikerproducten verschillen sterk;
- de geraffineerde suikers (kristalsuiker en rietsuiker) vertonen erg lage Boviswaarden;
- de biologische kristalsuiker heeft een duidelijk hogere Boviswaarde dan de niet-biologische kristalsuiker;
- de ongeraffineerde rietsuiker heeft een duidelijk hogere Boviswaarde dan geraffineerde rietsuiker;
- de biologische honing heeft een duidelijk hogere Boviswaarde dan de niet-biologische honing;
- de suikers rechts in de figuur tonen alle Boviswaarden groter dan 7.000.



Figuur 3: De Boviswaarden van 14 suikers, 2 honingen en 2 siropen

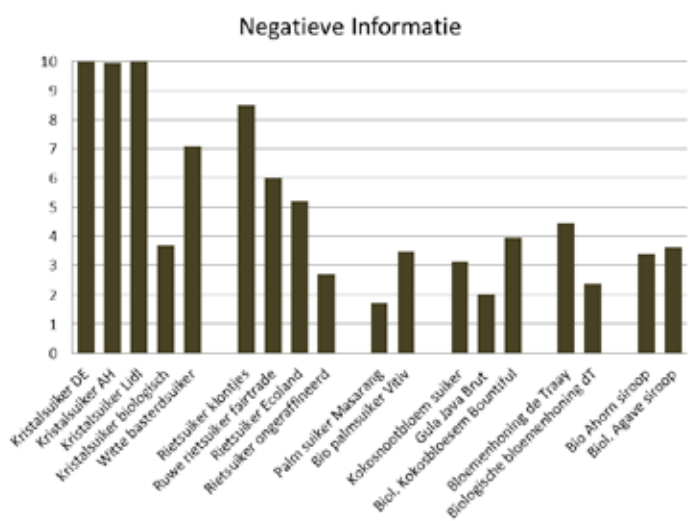
Negatieve informatie

Naast het meten van deze energetische kwaliteit van voedsel uitgedrukt in de Boviswaarde blijkt het van belang om inzicht te krijgen in elementen die de stofwisselingsprocessen kunnen verstoren. Ik noem dat 'negatieve informatie'.

Er zijn veel onderzoekers die aangetoond hebben dat het element water informatie kan opslaan. Heel bekend zijn bijvoorbeeld de ijskristalfoto's die Masaru Emoto van veel verschillende soorten water heeft gemaakt⁴ ⁵. Maar water is niet het enige element waar informatie in de kristalstructuur opgeslagen kan worden. In feite geldt het voor alle materie, want alle materie straalt en straling bevat altijd ook een informatiecomponent⁶. Dat houdt in dat ook suiker een drager is van informatie. En dit kan met behulp van de radiësthesie gemeten worden. Daarom is een indicator voor 'negatieve informatie' toegevoegd om dit aspect van de kwaliteit van suiker te duiden. Deze parameter wordt gemeten op een schaal van 0 tot 10. Hoe lager de Negatieve Informatie in suiker is, hoe minder vervuiling daarin aanwezig is en hoe beter de suiker zijn functie in de stofwisseling kan uitoefenen. Radiësthetisch is de volgende karakterisering bepaald³

Negatieve Informatie	Voedingsmiddelen
≤ 1,25	Neutraal voor de stofwisseling
> 1,25	Negatieve invloed op de stofwisseling

Tabel 2: Karakterisering van de parameter Negatieve Informatie



Figuur 4: De Negatieve Informatie van 14 suikers, 2 honingen en 2 siropen

Enkele opmerkingen over de meetresultaten van de Negatieve Informatie

- De Negatieve Informatie van de kristalsuikers heeft (bijna) de maximale waarde van 10. Dit is dus zeer ongunstig voor onze stofwisseling, want de gewenste waarde ligt onder de 1,25.
- Ook blijkt uit deze metingen dat de Negatieve Informatie bij eenzelfde product lager is wanneer het product ongeraffineerd (kristalsuiker) is of biologisch (kristalsuiker en honing).

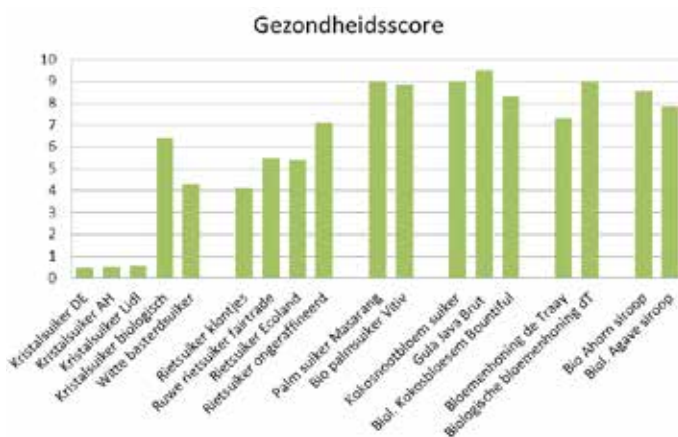
- Geen enkel onderzochte suiker, honing of siroop voldoet aan de optimale waarde voor de Negatieve Informatie kleiner dan 1,25.
- Slechts drie producten hebben een Negatieve Informatie kleiner dan 2,5. Deze producten hebben op dit aspect de beste kwaliteit. Het betreft palmsuiker Masarang (1,72), kokosbloemsuiker Gula Java Brut van AmanPrana (2,02) en de biologische bloemenhoning van de Traay (2,38).

De Gezondheidsscore

De parameter Gezondheidsscore geeft een indicatie hoe gezond de betreffende suiker is bij matig gebruik voor een gemiddeld gezond mens in de westerse wereld. Ook deze score is radiësthethisch bepaald op een schaal van 0 tot 10. Hoe hoger de Gezondheidsscore hoe relatief gezonder de suiker. Als de Gezondheidsscore van een suiker, honing of siroop een 9 of hoger is, dan is dat optimaal.

Gezondheidsscore voor suiker	Suiker kwaliteit
< 6	onvoldoende
6 - 9	voldoende
> 9	optimaal

Tabel 3: Karakterisering Gezondheid



Figuur 5: De 'Gezondheidsscore van 14 suikers, 2 honingen en 2 siropen

Enkele opmerkingen over de meetresultaten van de Gezondheidsscore

- Deze meetgegevens bieden aanvullende informatie over hoe gezond de verschillende suikers uitwerken op de westerse mens bij matig gebruik;
- Ook bij deze parameter blijven de kristalsuikers en de rietsuikers achter in kwaliteit bij de palmsuikers, kokosnootbloemsuikers, honingen en beide geteste siropen;
- De 4 suikers die op dit aspect optimaal scoren zijn kokosnootbloemsuiker Gula Java Brut (9,49), kokosbloemsuiker van Royal Green (9,01), de palmsuiker Masarang (9,0) en de biologische bloemenhoning van de Traay (9,0).

Conclusies

Op basis van de radiësthethische metingen van de Boviswaarde, de Negatieve Informatie en de Gezondheidsscore van 14 suikers, 2 honingen en 2 siropen kunnen we concluderen dat de uitspraak "suiker is suiker" onjuist is.

Er blijken namelijk grote verschillen te zijn voor wat betreft de levensenergie (Boviswaarde), de belasting van ons stofwisselingssysteem (Negatieve Informatie) en het effect op onze gezondheid (Gezondheidsscore) van de hier gemeten suikerproducten. Als van eenzelfde product er keuzemogelijkheid is tussen biologisch en niet-biologisch, dan heeft biologisch op basis van deze metingen een sterke voorkeur. Dat geldt ook voor ongeraffineerd ten opzichte van geraffineerd. De gemeten geraffineerde kristalsuikers scoren op de gemeten drie parameters zwaar onvoldoende. De gemeten palmsuiker, kokosbloemsuiker, bloemenhoning en siropen scoren aanmerkelijk beter. Zie voor de numerieke grafische details de figuren 3, 4, en 5.

Aanbevelingen

Aangezien fabrikanten aan heel veel voedingsmiddelen al suiker toevoegen is het raadzaam het vrije suikergebruik te beperken. De verrichte metingen in dit artikel geven een indicatie over de minst schadelijke suikers. Wil men thuis van de beschikbare suikers de kwaliteit energetisch en informatie-technisch verbeteren, dan kan dat bijvoorbeeld op de volgende (door mij geteste en effectief gebleken) manieren:

- Door de suiker enige tijd op de Sanjeevini Neutralize kaart te plaatsen⁷;
- Door de suiker te bewaren in Miron Violetglas;
- Door zelf met eigen positieve intentie en co-creatieve scheppingskracht de suiker te zuiveren en in energetische kwaliteit op te waarderen.

Literatuur

- ¹ Stuart A. Umpleby, 'Physical Relationships among Matter', in: "Energy and Information. Systems Research and Behavioral Science", vol. 24, nr 3, pp. 369-372, 2007.
- ² André Simoneton, "Radiations des Aliments", 1990.
- ³ Frank Silvis en Henk Kieft, "Vitaliteit in de kringloop van de melkveehouderij", Spiegelbeeld december 2017.
- ⁴ Masaru Emoto, "De boodschap van water. De wonderde wereld van waterkristallen", 2005.
- ⁵ Masaru Emoto, "De geneeskracht van water, 21 wetenschappers en schrijvers over Emoto's ontdekkingen", 2008.
- ⁶ Henri van Praag, "Informatie en Energie", 1970.
- ⁷ Theo Hooijer, "Sanjeevini healingmethode", Spiegelbeeld september 2013, http://www.spiegelbeeld.nl/images/pdf/sanjeevini_healingmethode.pdf