



LE ALLERGIE IN CUCINA

**Jacqueline Fessel,
Margrit Sulzberger e Bé Mäder**

19 x 22 cm - broccura

120 pagine, illustrazioni a colori

€ 20,00 - 978 88 86988 544



9 788886 988544

Nel mondo occidentale ormai una persona su quattro soffre di una qualche forma di allergia. Le allergie sono reazioni di ipersensibilità del sistema immunitario. Una vera e propria guarigione si può perciò ottenere attraverso la disintossicazione e la successiva ricostituzione dello stesso sistema immunitario, accompagnate da un rafforzamento dei meccanismi di difesa dell'organismo a tutti i livelli. Al centro di questa terapia si pone un'alimentazione sana e completa, benché priva di proteine animali, coadiuvata dall'assunzione mirata di sostanze vitali.

Le ricette di questo volume mostrano quanto possa essere attraente e varia un'alimentazione di questo tipo. Esse sono completate da piani di trattamento pratico delle diverse forme di allergia e da consigli su come giovare di una terapia d'appoggio dolce e a tutto campo.

Margrit Sulzberger e **Bé Mäder** si occupano da molti anni di medicina alternativa e di terapie di supporto alla medicina tradizionale. In questo ambito si propongono di mostrare come esistano sempre diverse possibilità per affrontare un disturbo della salute, per curarlo e per guarirne. Un processo di guarigione è sempre anche un processo di apprendimento. È importante capire ciò che succede al proprio organismo, poter intervenire su di esso come sulla propria vita. Esse vorrebbero aiutare chi è interessato a conoscere i termini della questione e ad aiutarsi quando più possibile da solo.



Guido Tommasi Editore