

INTRODUCTION A LA PHILOSOPHIE
ZEN MACROBIOTIQUE
de Georges OSHAWA

Pourquoi ?

Guérir de toute maladie en

10 jours de cure de RIZ COMPLET

module 33 Pierre Mougel (c)

Pathologies



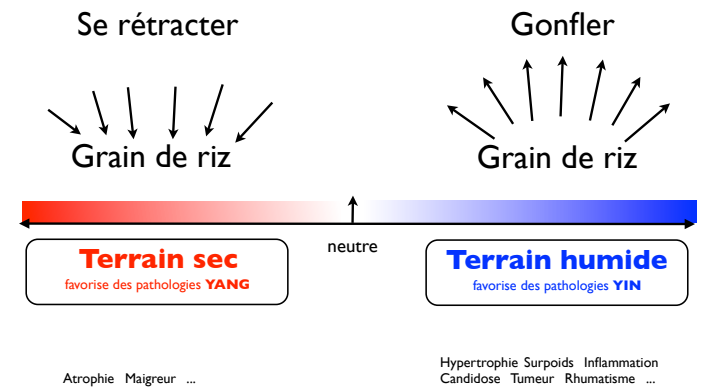
Atrophie
Maigreux
Sécheresse
Etc.



Hypertrophie
Surpoids Inflammation
Rhumatisme
Tumeurs
Prostate, abcès, acné, ronflements,
champignons (candidose, etc.),
ORL, ballonnements,...

module 33 Pierre Mougel (c)

Quels aliments favorisent quel terrain ?



Atrophie Maigreux ...

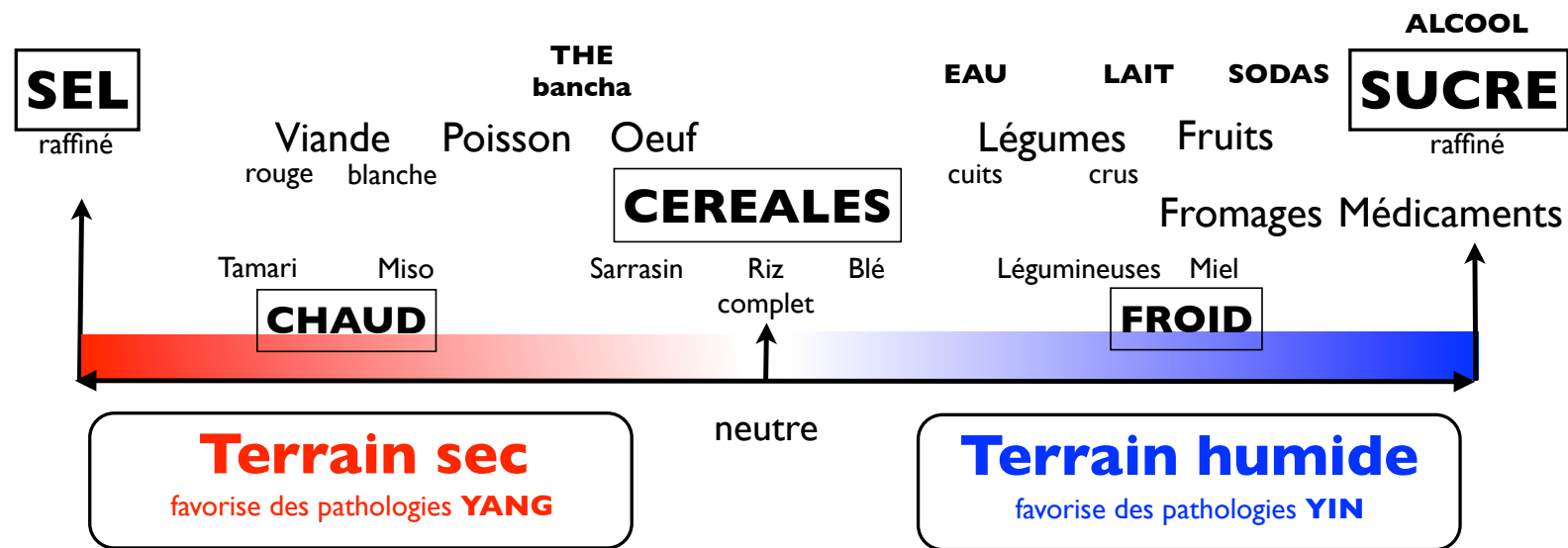
Hypertrophie Surpoids Inflammation
Candidose Tumeur Rhumatisme ...

Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)

Quels aliments favorisent quel terrain ?

1 / **5**
sodium / potassium



Atrophie Maigreux ...

Hypertrophie Surpoids Inflammation
Candidose Tumeur Rhumatisme ...

Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)

LA SOLUTION

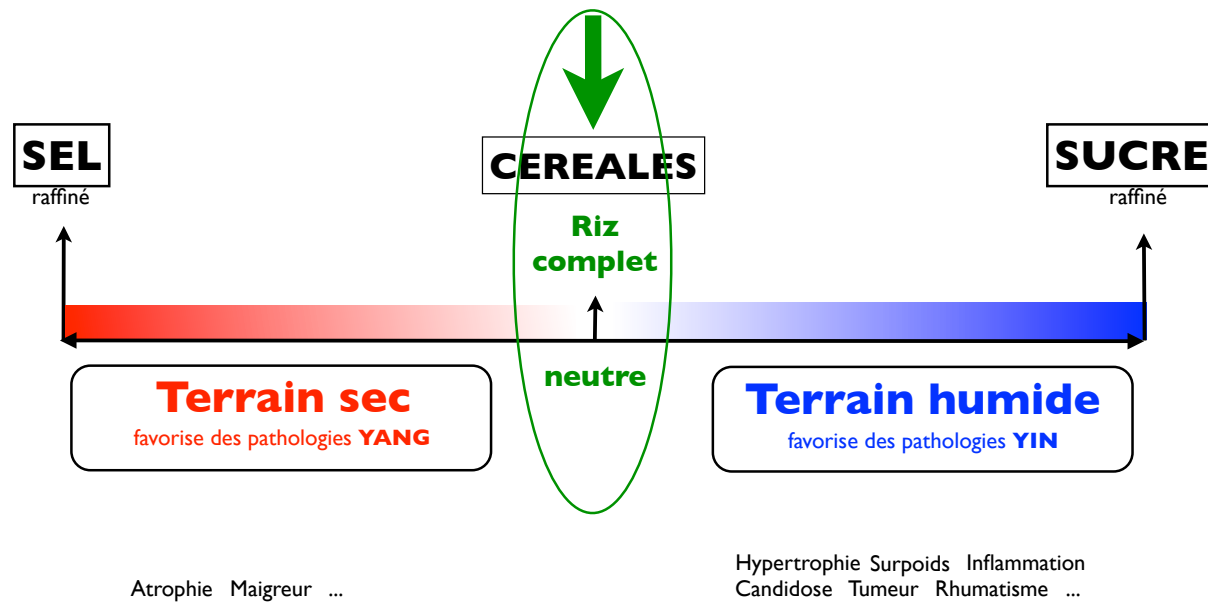


Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)

LA CURE

10 jours de cure de RIZ COMPLET

Cuisson à l'eau : 3 à 6 fois son volume d'eau + une petite pincée de sel

BIEN MASTIQUER : 60 fois minimum

«Buvez ce que vous mangez et mangez ce que vous buvez» Gandhi

Autant que vous en voulez

+ GOMASIO

Buvez chaud, mais pas trop de liquide

Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)

REPRISE

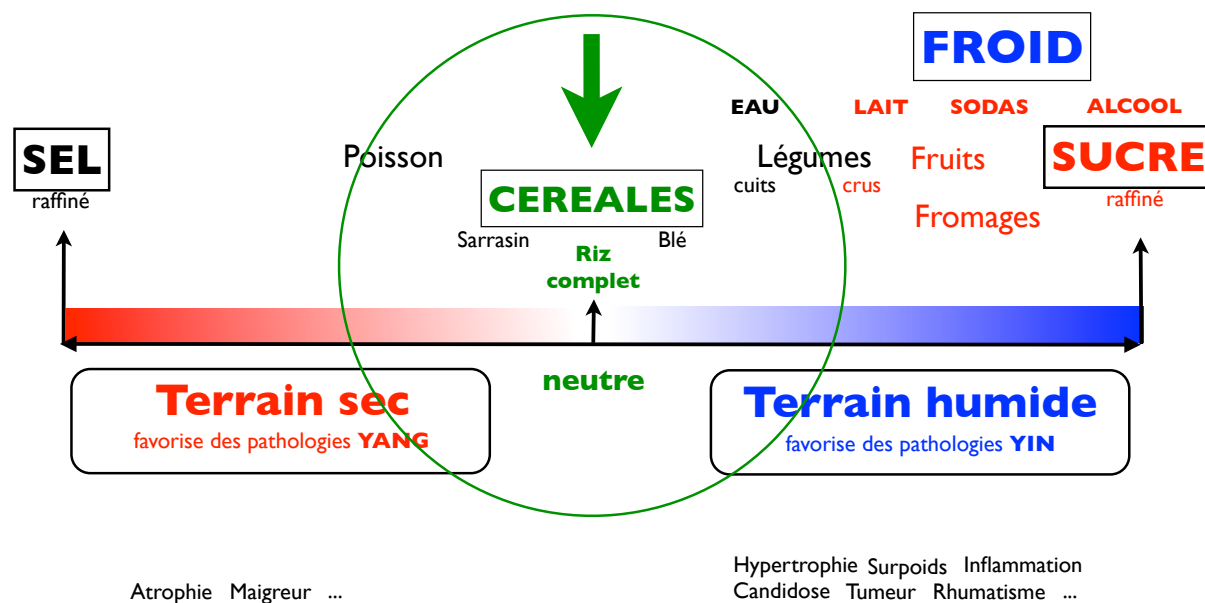


Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)

BLOC NOTE

GOMASIO

Grillez légèrement 8 cuillères de SÉSAME et une cuillère de SEL séparément.

Réduisez le sel en poudre dans un mortier et ajouter le sésame grillé.

Broyer lentement et doucement.

Cela est bon pour toutes les maladies. Son usage journalier est excellent pour fortifier la résistance de l'organisme et prévenir toutes les maladies.

A conserver dans un récipients étanche. En faire du frais régulièrement.

Des livres

«Le Zen Macrobiotique ou l'Art du Rajeunissement et de la Longévité» de Georges OSHAWA
SIMO 8 rue Roche BRUNE F.75011 PARIS

«Le livre de la Cuisine Macrobiotique» de Lima OSHAWA
Editions TREDANIEL

www.lamacrobiotique.com

Tableau issu de l'enseignement
de Georges OSHAWA
MACROBIOTIQUE

module 33 Pierre Mougel (c)