

Zapeador de Alimentos de la Dra. Hulda Clark

El zapeador de alimentos o **Food Zappicator** sirve para energetizar agua, suplementos, comida o medicamentos repolarizándolos norte, tras someterlos a un campo magnético de polarización norte. Este efecto se consigue porque los alimentos están compuestos en su mayoría por agua. El agua es diamagnética y adquiere la misma polaridad que el campo más cercano, al contrario de lo que ocurre con metales como el hierro que adquieren la polaridad opuesta al campo más cercano.

El zapeador de alimentos se conecta al varizapper y funciona con una corriente de baja intensidad de 1 kHz (elegir en el menú del varizapper el modo zappicator).

Los órganos sanos tienen una polaridad norte mientras trabajan por el día, cambiando a polaridad sur por la noche cuando descansan. Las verduras o frutas recién arrancadas de la tierra tienen polaridad norte, pero si tardamos en consumirlas cambian su polaridad a sur. Según la Dra. Clark, para estar sanos deberíamos comer alimentos con polarización norte. Los alimentos procesados siempre tienen polaridad sur. Los envases metálicos siempre tienen una cara con polarización norte y otra con polarización sur. En los alimentos enlatados, los alimentos que están en contacto con la cara con polarización sur también están polarizados sur, por lo que se recomienda invertir su polaridad con el zapeador de alimentos.

Mientras que el zapper repolariza norte nuestro organismo, el zapeador de alimentos hace lo mismo con los alimentos, lo que potencia nuestra salud al evitar que ingeramos alimentos que nos desvitalizan y nos roban energía.

Otros beneficios del zapeador de alimentos es que neutraliza patógenos, benceno, colorantes azoicos y fenoles. También elimina los hongos presentes en la mayoría de los cereales, ya que pasan mucho tiempo almacenados en silos.

Zapear justo antes de comer un alimento situándolo encima de la tabla de madera durante 10 minutos. Es preferible zapear un alimento después de cocinarlo. No poner ningún recipiente metálico en el zapeador de alimentos, puesto que podría provocar cambios en la polarización. Tampoco situarlo en ninguna superficie metálica.

No es necesario zapear repetidamente los alimentos o el agua puesto que la polarización norte que aporta el zappicator dura de forma indefinida, a menos que se sometan a una fuente de polarización sur. El agua cambiaría a polaridad sur si se añadan contaminantes.

Zapeador de Alimentos DrClarks:

- ✓ Se conecta al Varizapper
- ✓ Elegir la opción 'zappicator' en el menú del varizapper
- ✓ No requiere de cable adicional para conectarse al zapper. Se conecta al conector rojo del cable que se suministra junto al zapper. El conector negro se deja desconectado.
- ✓ La tabla de madera del zapeador se puede limpiar y lavar

También se pueden zapear los alimentos antes de almacenarlos para que se conserven frescos más tiempo:

"Hace algunos meses que usamos el zapeador con nuestros alimentos perecederos. Solemos comprar verduras ecológicas, que se estropean antes que las convencionales. Volvimos después de 2 semanas de vacaciones pensando que tendríamos que tirar todas las verduras. Sin embargo, estaban en perfecto estado después de más de 2 semanas en el refrigerador. Tampoco hemos tenido que tirar la lecha ecológica desde que empezamos a usar el zapeador, incluso después de 3 o 4 semanas. El zapeador es un buen ahorro para el presupuesto doméstico". **Steve Harris de Orlando, Florida.**

Más información sobre el Zapper Dental y el Zapeador de Alimentos en **La Cura y Prevención de todos los Cánceres**, último libro de la Dra. Hulda Clark publicado en 2008.

Este documento se puede descargar en:

<http://www.terapiaclark.es/documentos.htm>

(este enlace también aparece al final del email que recibiste al hacer el pedido)

www.terapiaclark.es Tfno: 902 996 375