

## LAS MARAVILLAS DEL VINAGRE DE MANZANA

El vinagre de manzana es una sustancia natural. Fortalece el sistema inmunológico, dado que es una excelente fuente de oligo y micro elementos. Es una fuente ideal de ácido orgánico. Los ácidos orgánicos ayudan a la digestión y descomposición de la comida tomada y previenen el desarrollo de enfermedades causadas por comida indigesta. Es ampliamente conocido que la acidez previene el desarrollo de bacterias de coli y salmonelas. Estos patógenos les gusta un ambiente suavemente alcalino en el cual puedan realmente comenzar a proliferar. El vinagre de manzana mezclado en agua previene que las salmonelas se propaguen. Su efecto ácido continuara restringiendo los patógenos, incluso en los intestinos de las palomas.

Es menos sabido que ese vinagre de manzana puede ser salvavidas. Muchos se han dado cuenta que en tiempo caluroso el ritmo de la respiración de las palomas puede incrementar, dramáticamente si es muy caliente, y las palomas respiran rápidamente con sus picos abiertos. En tales ocasiones el intercambio creciente de aire causa mas dióxido de carbono dejando la sangre normal. Esto conduce a deficiencias de aire, y por tanto que la sangre llega hacer mas alcalina (alcalosis de la respiración). Inicialmente este proceso genera mala disposición, vértigos, después nauseas, y si llega hacer mas extrema, muerte. En tiempo caliente nosotros suspiramos por bebidas suaves con limón y dióxido de carbono en orden de compensar la deficiencia ácida. Si en tales tiempos damos a nuestras palomas agua con vinagre de manzana, podemos salvar sus vidas.

En calor prolongado podemos lograr mas con un poco de vinagre de manzana. Además del cambio del PH en la sangre, los procesos potencialmente fatales están ocurriendo en el sistema digestivo. El calor es un estresante de gran alcance, pero es malo para la digestión y así mismo cuando los conductos de la piel, pulmones, etc., se expanden, los conductos que preveen el sistema digestivo se contraen. Así en tiempo caliente la consumición del alimento disminuye significando que las buenas bacterias intestinales no tienen una nutrición adecuada y por tanto el ácido que ellas producen también decrece. Mientras tanto como hemos visto, las; alcalinidad de la sangre crece, lo que es peligroso para la vida. Simplemente el cuerpo procura compensar esto tomando el ácido lejos del sistema digestivo, incrementando además su alcalinidad. Puesto que la tensión del calor ha reducido ya la resistencia del sistema digestivo, todos estos factores significan que las condiciones son ideales para la proliferación rápida de las salmonelas que están al acecho en los intestinos.

Así en tiempo caliente hay ocasión de que una epidemia de paratífus aparezca. En la mayoría de casos, todo esto puede prevenirse con una acidificación simple del agua potable con vinagre de manzana.

Como cualquier cosa el vinagre de manzana puede ser sobredosificado. En una cantidad demasiado grande puede incluso dañar las buenas bacterias intestinales. La alta cantidad de ácido absorbe el calcio y lo quita del sistema, lo cual da lugar a problemas motrices y reproductivos. La dosis para el vinagre de manzana al 5% de acidez es 4 - 8 ml. por litro de agua, 1 - 3 veces a la semana. Si la administramos mas regularmente, ej. en tiempo caliente prolongado, debemos elegir un nivel inferior de concentración. Además podemos utilizar el vinagre de manzana para la desinfección de los objetos, ej. bebederos, o mas exacto para la acidificación de un sistema esterilizado de bandejas. Esto previene la extensión de salmonelas en el mundo exterior. Debemos utilizarlo para lavar el piso del palomar, observando la precaución especialmente en espacios cerrados, porque los gases ácidos en el aire pueden alcanzar concentraciones peligrosas.

Realizado por el Dr. Zsolt Talabér - Hungría.  
Traducido del ingles por H & Q Lofts.