

## LE CIPOLLE SONO UNA POTENTE CALAMITA PER I BATTERI



Nel 1919, quando l'influenza uccise 40 milioni di persone, un medico visitò molti agricoltori per vedere se poteva aiutarli a combattere l'influenza ... Molti agricoltori e le loro famiglie avevano contratto l'influenza e molti morirono.

Il dottore giunse da un contadino e, con sua grande sorpresa, vide che in famiglia erano tutti molto sani. Quando il medico chiese che cosa stessero facendo di diverso, la moglie rispose che aveva messo una cipolla sbucciata in un piatto nelle stanze della casa (probabilmente solo due). Il dottore non poteva crederci e chiese se poteva avere una delle cipolle per osservarla al microscopio. Lei gliene diede una ed egli trovò il virus influenzale nella cipolla. Ovviamente aveva assorbito i batteri, mantenendo la famiglia sana.

Ho sentito questo racconto dalla mia parrucchiera. Mi disse che diversi anni fa, molti dei suoi dipendenti si erano ammalati d'influenza ed anche molti dei suoi clienti. L'anno successivo dispose diverse ciotole di cipolle nel suo negozio. Con sua sorpresa, nessuno del suo staff si ammalò.

Provate e vedrete cosa succede. Noi abbiamo provato l'anno scorso e non abbiamo più avuto l'influenza.

Ora c'è un P.S. perché ho inviato questa informazione ad un amico in Oregon che mi invia regolarmente materiale sui temi della salute. Lui mi ha risposto con questa interessante esperienza sulle cipolle:

“Grazie per il avermelo ricordato. Non so sulla storia del contadino... ma so che mi sono ammalato di polmonite, ed ero molto malato... Mi sono imbattuto in un articolo che diceva di tagliare le due estremità di una cipolla, metterle in un barattolo vuoto, e posizionare il vaso accanto al malato durante la notte. Diceva che la cipolla sarebbe diventata nera per i germi la mattina ... è successo proprio così ... la cipolla era un disastro e io ho cominciato a sentirmi meglio.

Un'altra cosa che ho letto nell'articolo era che le cipolle e l'aglio posti nella stanza hanno salvato molte vite dalla peste nera anni fa. Hanno potenti antibatterici e proprietà antisettiche. Molte volte quando abbiamo problemi di stomaco non sappiamo a cosa dare la colpa. Forse la colpa è delle cipolle.

Le cipolle assorbono batteri è questa la ragione per cui sono così efficaci ad evitarci raffreddori ed influenza, questa è la vera ragione per cui non dovremmo mangiare una cipolla che è stata conservata per un certo tempo dopo che è stata tagliata.

Le cipolle lasciate fuori sono tossiche.

Ho avuto il privilegio di fare un tour nell'azienda per prodotti alimentari Mullins, produttrice di maionese. Furono fatte domande sull'intossicazione alimentare, e volevo condividere ciò che ho imparato da un chimico.

Ed, che era la nostra guida, è un mago della chimica degli alimenti. Durante il tour, qualcuno ha chiesto se avevamo davvero dovevamo fare attenzione alla maionese. Le persone sono sempre preoccupate che la maionese si guasti. La risposta di Ed vi sorprenderà. Ed disse che la maionese in commercio è totalmente sicura. Non avrebbe nemmeno bisogno di essere refrigerata. Va bene metterla in frigorifero, ma non sarebbe proprio necessario. Ha spiegato che il pH nella maionese è fissato a un punto in cui i batteri non potrebbero sopravvivere in quell'ambiente. Ha poi parlato

del pic-nic estivo, con la ciotola di insalata di patate sul tavolo, e come tutti incolpano la maionese quando qualcuno sta male.

Ed afferma che, quando avviene un'intossicazione alimentare, la prima cosa che i funzionari chiedono è quando la 'vittima' ha mangiato cipolle e da dove tali cipolle provenivano (dall'insalata di patate?). Ed dice che non è la maionese (se non è maionese fatta in casa) che si guasta in mezzo alla natura, sono probabilmente le cipolle e, se non sono le cipolle, sono le patate.

Ha spiegato che le cipolle sono una potente calamita per i batteri, in particolare le cipolle crude. Non si dovrebbe mai mantenere una parte di una cipolla affettata.. Dice che non è sicura nemmeno se la chiudi in un sacchetto e la metti in frigorifero. È già contaminata, basta tagliarla e lasciarla all'aria un po' che può essere per voi un pericolo (e doppiamente attenzione alle cipolle che avete messo nel vostro hot dog al parco del baseball!).

Ed dice che se prendete la cipolla rimanente e la cuocete va bene, ma se si affetta la cipolla rimanente e la mettere nel vostro panino, siete in cerca di guai. Sia le cipolle che le patate bollite in un'insalata attireranno e faranno crescere i batteri più velocemente di qualsiasi maionese commerciale, e inizieranno a decomporsi.

Inoltre, i cani non dovrebbero mangiare cipolle. I loro stomaci non riescono a metabolizzarle.

Ricordate che è pericoloso tagliare una cipolla e usarla per cucinare il giorno successivo, diventa altamente tossica anche durante una sola notte e crea batteri che possono causare infezioni dello stomaco a causa delle secrezioni biliari in eccesso ed anche intossicazioni alimentari.”

Da VIKRAM ONENESS (pagina Fb)

## ONIONS ARE A HUGE MAGNET FOR BACTERIA!!



In 1919 when the flu killed 40 million people there was this Doctor that visited the many farmers to see if he could help them combat the flu... Many of the farmers and their families had contracted it and many died.

The doctor came upon this one farmer and to his surprise, everyone was very healthy. When the doctor asked what the farmer was doing that was different the wife replied that she had placed an unpeeled onion in a dish in the rooms of the home, (probably only two rooms back then). The doctor couldn't believe it and asked if he could have one of the onions and place it under the microscope. She gave him one and when he did this, he did find the flu virus in the onion. It obviously absorbed the bacteria, therefore, keeping the family healthy.

Now, I heard this story from my hairdresser. She said that several years ago, many of her employees were coming down with the flu, and so were many of her customers. The next year she placed several bowls with onions around in her shop. To her surprise, none of her staff got sick. It must work.

Try it and see what happens. We did it last year and we never got the flu.

Now there is a P. S. to this for I sent it to a friend in Oregon who regularly contributes material to me on health issues. She replied with this most interesting experience about onions:

"Thanks for the reminder. I don't know about the farmer's story...but, I do know that I contacted pneumonia, and, needless to say, I was very ill... I came across an article that said to cut both ends off an onion put it into an empty jar, and place the jar next to the sick patient at night. It said the onion would be black in the morning from the germs... sure enough it happened just like that... the onion was a mess and I began to feel better.

Another thing I read in the article was that onions and garlic placed around the room saved many from the black plague years ago. They have powerful antibacterial, antiseptic properties.

This is the other note. Lots of times when we have stomach problems we don't know what to blame. Maybe it's the onions that are to blame. Onions absorb bacteria is the reason they are so good at preventing us from getting colds and flu and is the very reason we shouldn't eat an onion that has been sitting for a time after it has been cut open.

Left over onions are poisonous.

I had the wonderful privilege of touring Mullins Food Products, Makers of mayonnaise. Questions about food poisoning came up, and I wanted to share what I learned from a chemist.

Ed, who was our tour guide, is a food chemistry whiz. During the tour, someone asked if we really needed to worry about mayonnaise. People are always worried that mayonnaise will spoil. Ed's answer will surprise you. Ed said that all commercially-made mayo is completely safe.

"It doesn't even have to be refrigerated. No harm in refrigerating it, but it's not really necessary." He explained that the pH in mayonnaise is set at a point that bacteria could not survive in that environment. He then talked about the

summer picnic, with the bowl of potato salad sitting on the table, and how everyone blames the mayonnaise when someone gets sick.

Ed says that, when food poisoning is reported, the first thing the officials look for is when the 'victim' last ate ONIONS and where those onions came from (in the potato salad?). Ed says it's not the mayonnaise (as long as it's not homemade mayo) that spoils in the outdoors. It's probably the ONIONS, and if not the onions, it's the POTATOES.

He explained onions are a huge magnet for bacteria, especially uncooked onions. You should never plan to keep a portion of a sliced onion.. He says it's not even safe if you put it in a zip-lock bag and put it in your refrigerator.

It's already contaminated enough just by being cut open and out for a bit, that it can be a danger to you (and doubly watch out for those onions you put in your hotdogs at the baseball park!). Ed says if you take the leftover onion and cook it like crazy you'll probably be okay, but if you slice that leftover onion and put on your sandwich, you're asking for trouble. Both the onions and the moist potato in a potato salad, will attract and grow bacteria faster than any commercial mayonnaise will even begin to break down.

Also, dogs should never eat onions. Their stomachs cannot metabolize onions.

Please remember it is dangerous to cut an onion and try to use it to cook the next day, it becomes highly poisonous for even a single night and creates toxic bacteria which may cause adverse stomach infections because of excess bile secretions and even food poisoning."

By VIKRAM ONENESS (Fb page)