

Противопаразитарная программа

Приведенные минимальные дозы эффективны. Однако в случае серьезных и стойких заболеваний дозы можно увеличить до максимума. Увеличение дозы также рекомендуется лицам с весом тела более 75 кг. Детские дозы рассчитываются методом пропорции, исходя из веса. Например, взрослый человек весит 80 кг и принимает 6 капсул, ребенок весом 20 кг может принимать 1-2 капсулы. Капсулы можно открывать и делить на более мелкие дозы. Все перечисленные вещества не опасны при передозировке. Однако не рекомендуется превышать дозы полыни, цистеина, озонированного оливкового масла и гвоздики.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ: программу нельзя использовать при острых желудочно-кишечных состояниях и при беременности. Перед использованием программы необходимо получить консультацию дипломированного врача в области официальной или интегральной медицины.

Длительность: раз в неделю всю жизнь.

Совет: принимайте капсулы медленно, по-одной. Держите наготове кусочек хлеба, если капсула задержится в пищеводе и вызовет дискомфорт. Молотую гвоздику рекомендуется принимать только в капсулах или замешивать порошок в кашу, пюре.

	Утром натощак	Завтрак	Обед	Перед сном
Черный орех (чайных ложек на ½ стакана воды комн. темп.) *	2-10			
Полынь (капсул по 300-400 мг)*	7-9			
Гвоздика (капсул по 500 мг)*	7-9			
Л-цистеин (капсул по 500 мг)+		3	3	
Л-орнитин (капсул по 500 мг) +				2-6
Озонированное 20 минут оливковое масло (ст. ложек) + Принимать не ранее, чем через 5 часов после л-цистеина				3

* до еды

+ после еды

- ✓ **ЧЕРНЫЙ ОРЕХ (*Juglans nigra*):** содержит юглоны, танины и йод. Юглон убивает грибки, дрожжи и паразиты. Танины убивают паразиты и бактерии, обладают противораковыми свойствами, защищают клетки печени, выводят шлаки, понижают давление. Эффективны при язвенной болезни и опухолях.
- ✓ **ПОЛЫНЬ (*Artemisia absinthium*):** тоник для печени, желчного пузыря и пищеварительной системы в целом. Содержит вещества, обладающие противоглистным действием. Отличное средство для людей с вялой работой желудочно-кишечного тракта: полынь увеличивает выработку желчи и желудочных соков, стимулирует пищеварение и усвоение питательных веществ, снимает вздутие. Длительный прием полыни помогает восстановиться организму после затяжной болезни. Обладает антисептическим, спазмолитическим и противоопухолевым действием.
- ✓ **ГВОЗДИКА (*Caryophyllus aromatics*):** содержит активные вещества – карвакрол, тимол, эвгенол. Активна в отношении многих микроорганизмов, включая грибки, вирус герпеса и гепатита С. Обладает обезболивающим и противовоспалительным действием.
- ✓ **Л-ЦИСТЕИН (заменимая аминокислота):** участвует в синтезе жизненно-важного вещества глутатиона. Способствует регенерации печени. Выводит тяжелые металлы, защищает от повреждающего действия радиации. Взят на вооружение официальной медициной при лечении ревматоидного артрита, легочных заболеваний, рака. Ускоряет выздоровление после операций, ожогов, связывает тяжелые металлы и растворимое железо. Активизирует лейкоциты и лимфоциты.
- ✓ **Л-ОРНИТИН (незаменимая аминокислота):** снижает содержание свободного аммиака в плазме крови. Помогает нейтрализовать токсичный эффект в ходе отмирания и распада болезнетворных микроорганизмов. Защищает печень и нормализует кислотно-щелочное равновесие организма. Является натуральным снотворным, не вызывающим привыкания. Нормализует естественное засыпание за счет вывода азотсодержащих продуктов распада белков.

- ✓ **ОЗОНИРОВАННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО:** обладает высоким окислительным потенциалом, то есть способностью сжигать болезнетворные микроорганизмы – вирусы, бактерии, грибки, ленточные формы паразитов. Легко «прошивает» защитные цисты и оболочки гельминтов и простейших. Помогает сжечь недоокисленные продукты распада – шлаки. В терапии Кларк используется главным образом для ликвидации аскариды и ленточных гельминтов, а также для дезинфекции полости желчного пузыря и печеночных протоков при очищении печени.

Вывести из рациона:

- Сырую и пастеризованную молочную продукцию:
 - Молоко
 - Сливки
 - Йогурты
 - Сметану и другие кисломолочные продукты
 - Сливочное масло
 - Сыры
 - Творог и творожные массы
- Пастеризованные молочные ингредиенты:
 - Взбитые сливки
 - Пиццу, лазанью
 - Кофе, какао и чай с сухим, жидким молоком и сливками
 - Кондитерские крема с использованием маргарина и сливочного масла
 - Шоколад черный, молочный, белый и цветной
- Сырую и пастеризованную яичную продукцию:
 - Яйца в мешочек
 - Яйца всмятку
 - Взбитые белки
 - Зефиры
 - Майонез
- Мясо птицы, если оно приготовлено общепитом
 - Куры, куропатки, индюшки
 - Шашлыки и гриль, включая и те, что приготовлены вами
- Мясо других животных, если оно приготовлено общепитом
 - Шашлыки и гриль, включая и те, что приготовлены вами
- Салаты и бутерброды, если они приготовлены общепитом
- Рыбу в общепите, если она явно не прожарена (например, есть кровь или сукровица на срезе). Попросите дожарить. Вяленую рыбу не употребляйте. В остальном, рыба и морепродукты безопасны, даже если приготовлены общепитом.

Заменить на:

- Стерилизованную молочную продукцию
 - Разливное молоко и сливки, если вы довели их до кипения, добавили щепотку соли на литр и дали покипеть 2-3 минуты. После остывания до комнатной температуры ввели щепотку пищевой соды, а затем – щепотку витамина С. Сода и витамин С должны быть тестированы Синхрометром на чистоту или заказаны из надежного источника. Рекомендуются заменить коровье молоко козьим. Козье молоко достаточно довести до кипения, добавить щепотку соли и дать покипеть 2-3 минуты. После этого оно готово к употреблению.
 - Магазинные йогурты и кисломолочные продукты однородной консистенции (без комочков), если вы добавили в них и тщательно размешали витамин В2 (берете его на самом кончике ножа) для обезвреживания бензола и красителей и 4-5 капель 5%-ой соляной кислоты пищевого стандарта на 200 гр продукта (примерно 1 стакан) для стерилизации. Вкус продукта не меняется.
 - Сливочное масло, если вы дали ему размякнуть при комнатной температуре, а потом тщательно размешали в нем 8-10 капель 5%-ой соляной кислоты пищевого стандарта на 200 гр продукта, а также витамин В2 (берете его на самом кончике ножа). После этого держите масло в холодильнике и используйте как обычно для разных целей, включая приготовление кремов. Вкус масла не меняется.
 - Сгущенное молоко, включая вареное, готово к употреблению безо всякой обработки.
- Стерилизованные сыры и творог

- Тертые сыры в домашних запеканках, творог в выпечке
- Стерилизованную яичную продукцию:
 - Яйца вкрутую. Яйцо опускают в холодную воду, в которой размешаны чайная ложка соли и 5-6 капель Люголя, доводят до кипения и варят 15 минут. ВАЖНО: при работе с сырыми яйцами нужно надевать одноразовые резиновые перчатки, а посуду и приборы, которых касались сырые яйца, дважды обрабатывать кипятком, в котором размешаны 10-20 капель Люголя или 5-10 капель спиртового раствора йода на 2 литра воды. Руки мыть с мылом и обрабатывать водкой.
 - Взбитые белки в кремах, если в конце взбивания вы добавили 7-10 капель 5%-ой соляной кислоты пищевого стандарта на 2-3 белка. Заварной крем на основе желтков стерилизовать не нужно.
 - Майонез, если на 200 гр продукта вы добавили 7-8 капель 5%-ой соляной кислоты. Вкус не меняется.
- Стерилизованное мясо птицы
 - Куры, куропатки, индюшки. Целую или рубленую тушку отваривают 15-20 минут, воду сливают, дают мясу остыть 30 минут и затем заливают свежей водой, добавляют необходимые специи и варят или запекают до полной готовности еще 40-60 минут или более. ВАЖНО: при работе с сырым мясом нужно надевать одноразовые резиновые перчатки, а посуду и приборы, которых касалось сырое мясо, дважды обрабатывать кипятком, в котором размешаны 10-20 капель Люголя или 5-10 капель спиртового раствора йода на 2 литра воды. Руки мыть с мылом и обрабатывать водкой.
- Стерилизованное мясо других животных
 - Мясо отваривают 15-20 минут, воду сливают, дают мясу остыть 30 минут и затем варят или запекают до полной готовности еще 60 минут или более.
 - При жарке мясо обжаривают 15-20 минут, дают остыть 30 минут, после чего жарят или тушат до готовности еще 30-60 минут. ВАЖНО: при работе с сырым мясом нужно надевать одноразовые резиновые перчатки, а посуду и приборы, которых касалось сырое мясо, дважды обрабатывать кипятком, в котором размешаны 10-20 капель Люголя или 5-10 капель спиртового раствора йода на 2 литра воды. Руки мыть с мылом и обрабатывать водкой.
- Домашние салаты и бутерброды
 - Зелень, ягоды, очищенные овощи. В литре холодной воды размешивают 3-5 капель Люголя, опускают растительную продукцию на 5 минут, ополаскивают.
- Рыба и морепродукты
 - Лучше готовить дома и подвергать достаточной температурной обработке. ВАЖНО: при работе с сырой рыбой нужно надевать одноразовые резиновые перчатки, а посуду и приборы, которых касалась сырая рыба, дважды обрабатывать кипятком, в котором размешаны 10-20 капель Люголя или 5-10 капель спиртового раствора йода на 2 литра воды. Руки мыть с мылом и обрабатывать водкой.

ПАМЯТКА: под стерилизацией и обезвреживанием пищевой продукции методом Кларк подразумевается достаточная тепловая или химическая обработка веществами, совместимыми с организмом человека и имитирующими естественные физиологические процессы (например, 5%-ая соляная кислота пищевого стандарта, которая идентична соляной кислоте желудка). Обработка продукции методом Кларк не дает стерильности в буквальном смысле, но снимает с иммунной системы современного человека лишнюю нагрузку, связанную с необходимостью обезвреживать слишком большое число опасных микроорганизмов и химических веществ, которыми изобилуют наши продукты питания на фоне низкого иммунитета населения.

Дополнительные способы стерилизации и обезвреживания пищевых продуктов методом Кларк

- Обработка слабым электромагнитным полем цеппикатора. См. www.doctor-clark.com раздел «Пищевой цеппикатор». Цеппикатор обезвреживает содержащиеся в продукции пестициды, красители, растворители, тяжелые металлы и микроорганизмы.