

ETAPE N°8

[www.winner-guide.com/La Fin d'Alzheimer](http://www.winner-guide.com/La_Fin_d'Alzheimer)

OPTION CONSEILLEE

(En cas de traitement anti dégénératif – Survivaliste – Résident en milieu urbain)

Consommez des repas lyophilisés (M.R.E.) avec votre eau informée et dynamisée afin d'apporter à toutes vos cellules l'activité vibratoire maximale.

M.R.E. (Meat Ready to Eat) conseillés:

Rations de survie (O.T.A.N. et armée de la Corée du sud

(www.datrex.co.kr)

Rations pour les sportifs de longues randonnées (Alpinisme)

(www.trekneat.com)

Rations proposées par l'Eglise de Jésus Christ et des Saints des derniers jours (Mormons - USA)

Rations proposées par certaines organisations survivalistes

(www.survivre.com)

Réponses à vos questions sur les repas conservation très longue durée (10 à 25 ans)

(www.lyophilise.fr)

Fournisseurs de produits et services d'aliments lyophilisés

<https://www.europeanfreezedry.com/>

(https://www.fuelyourpreparation.com/fyp_en/meals)

<p>Pâtes Bolognèses</p> 	<p>Poulet Tikka et Riz</p> 	<p>Pâtes Saumon / Brocolis</p> 	<p>Ragoût de Bœuf / P.deT.</p> 
<p>Chili Con Carne / Riz</p> 	<p>Cassoulet aux 5 Haricots</p> 	<p>Poulet Fajita / Riz</p> 	<p>Poulet Riz sauté/Légumes</p> 
<p>Pâtes pimentées Arrabiata</p> 	<p>Légumes Tikka / Riz</p> 	<p>Macaronis au Fromage</p> 	<p>Bœuf Haché cuit</p> 
<p>Crème Croustillante Pom.</p> 	<p>Dés de Poulet</p> 	<p>Flocons Avoine Framboise</p> 	<p>Grains Maïs Doux</p> 
<p>Haricots Verts coupés</p> 	<p>Cœufs Brouillés</p> 	<p>Cœufs Brouillés au Fromage</p> 	<p>Riz au lait avec Fraises</p> 

A ce stade, l'eau stockée a été complètement informée dans un contexte **statique**, il va donc falloir la rendre « vivante » c'est-à-dire impérativement la rendre **dynamique avant de procéder à l'ingestion**, de nourriture solide démunie de toute présence d'eau (Etape n°8).

Rappel :

L'eau stockée doit contenir les normes BEV (Bio Electronique de Louis-Claude VINCENT)

L'eau stockée doit être ORGONISEE (via le procédé de Wilhelm REICH)

L'eau stockée doit être TORSADÉE (via la technique des svastikas)

L'eau stockée doit être NUMERISEE (via la technique des carrés)

L'eau stockée doit être OSCILLÉE PASSIVEMENT (via la technique statique des 12 circuits oscillants)

L'eau stockée doit être DYNAMISÉE (via le procédé Marcel VIOLET) **

L'eau stockée doit être OSCILLÉE ACTIVEMENT (via le procédé dynamique de l'OLOM/MWO de Georges LAKHOVSKY)

L'eau peut également être ENCHANTEE ou DANSANTE (via la technique de la mémoire de l'eau de Masuru EMOTO)

Pour info :

Les dynamiseurs OLI-Dyn et VIOLET conviennent parfaitement.

**

REMARQUE :

Si vous stockez l'eau LAURETANA dans des bouteilles en verre, l'acquisition d'un dynamiseur est tout à fait inutile.

