

**SPROSSENKRAFT
SELBSTGEMACHT,
SCHENKT TÄGLICH
NEUE LEBENSKRAFT!**

Unsere Lebensweise fordert unseren Körper täglich immer wieder aufs Neue. Der ständig wachsende Druck und die vitalstoffarme Ernährung schwächen täglich die Lebenskräfte.

Eine Zeit lang kann der Körper vieles ausbalancieren. Jedoch - früher oder später - wird das Immunsystem, die natürliche Barriere gegen Krankheitserreger, geschwächt und der Körper wird für Krankheiten anfälliger.

Frischsprossen sind das frischeste und lebendigste Lebensmittel, das es gibt. Das hohe Enzymvorkommen in den Keimlingen hilft dem Körper gesund zu bleiben und im Krankheitsfall schneller zu genesen.

Seit mehreren Jahren fasziniert mich die Selbstkultivierung von Sprossen. Aus meinen gesammelten Erfahrungen entstand das MC SPROSSOGON Frischsprossenkultivierungssystem.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Erleben dieses Wunders, das vor Ihren Augen in wenigen Tagen passiert. Sie werden durch diese Erfahrung täglich beschenkt.

Die gewonnene Lebenskraft möge Ihnen bei der Verwirklichung Ihrer Träume helfen.

**Ihre
Marianna
Crosina**



**SPROSSENPARTY
LASS DIE SPROSSEN SPIESSEN!**

Ein Abend mit viel Wissenswertem über das Selbstkultivieren von Sprossen – verbunden mit einer Verkostung von diversen Sprossen. Auf Wunsch kann auch gemeinsam gekocht werden.

INFO UND BEZUGSQUELLE:

Marianna Crosina

Tel & Fax : +43 (01) 979 44 53

Mobil: 0699 1 9671792

e-mail: mcros@aon.at

www.vitalkueche.at

Grafik: www.moist.at
Fotos: Ulrike Watson

MC SPROSSOGON
Lebensenergie aus dem Oktagon



WAS SIND SPROSSEN?

Sprossen sind gesprößtes Saatgut von

- Gemüse (z.B. Radieschen, Rotkohl, Broccoli)
- Hülsenfrüchten (z.B. Mungobohnen)
- Getreide (z.B. Weizen, Dinkel, Roggen)
- Ölsamen (z.B. Sonnenblumenkernen)
- Gewürzen (z.B. Senfkörnern)

WAS IST DAS BESONDERE AN SPROSSEN?

Sprossen sind das frischeste, lebendigste Lebensmittel mit einem hohen Anteil an Enzymen sowie einem beträchtlichen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Dadurch

- unterstützen sie den Stoffwechsel sowie die Entgiftungs- und Reinigungsfunktion des Körpers.
- stärken sie das Immunsystem.
- fördern sie die Selbstheilungskräfte des Körpers.

Bei den Grünblattsprossen - wie z.B. Alfalfa oder Radieschen - entsteht viel Chlorophyll, der grüne Farbstoff der Pflanzen. Die Sonnenenergie – die pure Lichtkraft - wird eingefangen. Durch regelmäßigen Genuss der Sprossen entsteht mehr Lebenskraft.



Alfalfa



Bockshornklee



Rotklee



Mediterrane Mischung



Mungobohnen

WARUM SPROSSEN SELBER ZIEHEN?

- Die Lebendigkeit der selbstkultivierten Sprossen ist nicht zu übertreffen.
- Die Frische ist garantiert. Täglich. Saisonunabhängig und ganzjährig!
- Sprossen sind eine preiswerte und schmackhafte Ergänzung unserer Nahrung in lebendigster Form.
- Sie spenden täglich neue Lebenskraft.
- Es bereitet Freude, das Wunder des Lebens täglich zu beobachten.
- Für 2x2 Minuten Zeitaufwand pro Tag wird man durch Frische und Qualität reichlich beschenkt.

WAS WIRD ZUM SELBSTKULTIVIEREN VON SPROSSEN BENÖTIGT?

- MC SPROSSOGON
Frischsprossenkultivierungssystem bestehend aus:
 - 1 Kultivator
 - 1 Abtropfgestell
 - 1 Packung Biokeimsaatgut.
- Weiters wird benötigt:
1 Teller, viel Licht, Luft, Wasser und Liebe.



WARUM GELINGEN DIE SPROSSEN MIT DIESEM SYSTEM SO GUT?

- Die Kultivierung erfolgt im speziellen Oktogon-Behälter.
- Die Wirbelung, die durch die Spülung entsteht, bringt Bewegung und dadurch mehr „Leben“.
- Es entsteht ein spezielles Mikroklima, in dem die Sprossen unter besten Bedingungen gedeihen. Sie bedanken sich mit prächtigem Wachstum!
- Durch die Größe des Behälters gibt es genügend Raum zum Wachsen. Das Ergebnis ist eine größere Menge an Frischsprossen.
- Durch das spezielle Sieb entsteht eine perfekte Luftzirkulation.

Radieschen

