

# La Pureza

Para Cacao Magic es muy importante crear cacao puro

¿Porque?

Estamos viviendo en un mundo que ha nuestro parecer es torcido y fuera de forma. El cambio de lo que en un algún momento era pura creación y co creación se ha acelerado en otra dirección no tan buena para el bien común. Es muy notable en el campo de la alimentación y la medicina. Hace unos 2.500 años Hipócrates es citado diciendo:

" Que tu alimento sea tu medicina y la medicina tu alimento ".

Bueno, eso fue hace 2500 años y lo que estamos viviendo en un mundo muy distinto.

Lo que caracteriza el cambio y giros en nuestras sociedades es la velocidad. Todo es rápido y "entre más rápido mejor". Todo absolutamente todo, es y está hecho para cortar las esquinas y evitar los procesos. Los alimentos instantáneos y el ablandamiento de los productos químicos; el manejo de las temperaturas, etc. Son parte de las normas industriales de la actualidad, la pureza no es parte en esta intención, sobre todo cuando " tiempo es dinero ". Cada vez que comemos estos alimentos, apoyamos estos procesos y su aceleración con nuestro dinero. ¿Cómo nos afecta? ¿Queremos realmente acelerarnos y arrojarnos en un tornado de estrés, prisa y confusión? ¿Lejos de nuestro cuerpo y alma, como ya que fueron creados? Creo que esa es la dirección general a menos que intencionalmente y conscientemente hagamos una parada.

Cacao magia nos invita a ir en la otra dirección. Vamos a tomar un minuto para mirar a través del cacao. Usted es bienvenido a tomar esta aventura y mirar detrás del velo industrial con cualquier alimento que usted y su cultura está acostumbrado a consumir. El movimiento Slow Food tiene una gran cantidad de información y bendecimos esta dirección: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).

Cacao en su estado crudo contiene más de 700 compuestos conocidos. Y por lo que sabemos, puede haber muchos más que quedan por descubrir. De particular interés para los científicos son los compuestos antioxidantes en el cacao crudo. Los antioxidantes son compuestos que las plantas fabrican para evitar que sus propias células de la destrucción prematura debido a la exposición al calor, la luz, el aire, la humedad y el tiempo. En el cuerpo humano, muchos de estos compuestos evitar que las especies reactivas del oxígeno de la destrucción de las células y provocando el envejecimiento prematuro y la enfermedad. Cacao crudo es especialmente rico en polifenoles, un grupo de compuestos antioxidantes protectores que se encuentran en muchos alimentos de origen vegetal como el vino y el té rojo, y que son los sujetos de la investigación científica para su influencia beneficiosa sobre la salud cardiovascular. Los polifenoles incluyen antocianinas, isoflavonas, flavanonas, flavonoles, flavanoles, y flavonas. De especial interés para los investigadores de la salud son los flavonoides en el cacao, incluyendo flavan-3-oles, catequinas, epicatequinas y proantocianidinas. Estas sustancias naturales no sólo protegen a las células de nuestro cuerpo de la destrucción prematura, sino que también ayudan a reducir el riesgo de enfermedades graves. 700 compuestos nutricionales!

El proceso industrial de cacao desde sus orígenes, no se preocupa por toda esta riqueza, salvo por enriquecer su bolsillo. El cacao industrial se calcina a 400-500 grados Fahrenheit. carbonato de potasio, que también se utiliza para ablandar la carne y crear jabones y de vidrio, se añade a la misma para separar material fibroso (que se convierte de cacao "torta" más adelante procesado en polvo) y manteca de cacao (que se vende caro para ser utilizado en productos de belleza). Se trata de cómo se hacen los polvos comerciales "de chocolate caliente" y barras de caramelo. No vamos a profundizar en la esclavitud niño africano en la

industria del cacao, simplemente informar que es parte de lo que podrías estar apoyando sin saberlo. [https://en.wikipedia.org/wiki/Children\\_in\\_cocoa\\_production#Child\\_slavery\\_and\\_trafficking](https://en.wikipedia.org/wiki/Children_in_cocoa_production#Child_slavery_and_trafficking).

Al vivir en Talamanca se ha creado Cacao Magic, estamos muy agradecidos por el desarrollo de la comunidad en el tema de la fabricación del chocolate artesanal y Paul Johnson, que comparte su sabiduría con cualquiera que esté dispuesto a aprender cómo procesar de una manera más lenta, más consciente y respetuosa. En Cacao mágica Costa Rica nos centramos en la pureza, desde el bosque de cacao elegimos directamente a la fuente de nuestro cacao. <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.1519453141693375.1073741846.1489220291383327&type=1&l=671354bc2c>.

Se fermenta de forma natural, se secan al sol y luego tostado, pelado y molido lentamente durante 50 horas para que no pase a 109 grados Fahrenheit, entonces se temple y se pone en moldes que se parecen a las barras de chocolate y son realmente 100% de cacao. Listos para ser convertidos en golosinas saludables primas y se usa en las ceremonias de cacao respetuosas para apoyar la conexión del Pueblo a su alma y de la madre tierra.

Cacao magia propone que mire dentro de sí mismo con honestidad ¿Dónde estás y dónde está la misión de su alma? ¿Está alineado con la misión de su alma? ¿Está en su centro? Creemos que la Madre Tierra y el Padre Cielo están muy dispuestos a apoyarle.

Como lo aprendemos a ser padres, nadie puede ayudar a un niño confundido. Tomamos el tiempo de esperar a que renuncie a su confusión, al renunciar a su ilusión puede vivir de acuerdo a su verdadera y vocación de una manera única y maravillosa.

La elección de alimentos orgánicos crudos y fermentados, al ser lo más cercano a la forma original de la creación en la naturaleza, es un camino posible hacia la curación. "Que tu alimento sea tu medicina" Viene de escuchar lo que nuestro cuerpo necesita para equilibrarse. Qué lujo! Lo que es un derecho de nacimiento.

¿Por qué es tan importante para nosotros crear cacao puro en Cacao Magic Costa Rica ? Estamos viviendo en un mundo que es , francamente , es torcido fuera de forma !La transformación de lo que en algún momento era pura creación y co-creación es muy rápida. Los campos en los que se ha producido enormes cambios y modificaciones en un corto período de tiempo son los que llamamos "comida " y lo que llamamos la "medicina " . Hace unos 2.500 años Hipócrates es citado diciendo " Que tu alimento sea tu medicina y la medicina tu alimento " . Bueno, eso fue hace 2500 años y que están viviendo en un mundo muy distinto . Lo que caracteriza el cambio y giros en nuestras sociedades es la velocidad. Todo es rápido y más rápido . Todo, y quiero decir absolutamente todo , es y será hecho para cortar las esquinas y acortar los procesos . alimentos instantáneos y ablandamiento de los productos químicos y las temperaturas son parte de la norma industrial, la pureza no es parte de la intención cuando " tiempo es dinero " .

Comemos estos alimentos, apoyamos estos procesos y su aceleración con nuestro dinero.

¿Cómo nos afecta? Cómo nos aceleramos y la arrojó en un tornado de estrés, la prisa y la confusión muy lejos de nuestro cuerpo y el alma, ya que fueron creados? Creo que esa es la dirección general a menos que intencionalmente y conscientemente parada.

Cacao magia le invita a una aventura en la otra dirección. Vamos a tomar un minuto para mirar cacao, ya que se ha creado. Usted es bienvenido a tomar esta aventura y llegando detrás del velo industrial con cualquier alimento que usted y su cultura está acostumbrado a consumir. El movimiento Slow Food tiene una gran cantidad de información y bendecimos es la dirección y la curiosidad [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com). Cacao en su estado crudo contiene más de 700 compuestos

conocidos. Y por lo que sabemos, puede haber muchos más que quedan por descubrir. De particular interés para los científicos son los compuestos antioxidantes en el cacao crudo. Los antioxidantes son compuestos que las plantas fabrican para evitar que sus propias células de la destrucción prematura debido a la exposición al calor, la luz, el aire, la humedad y el tiempo. En el cuerpo humano, muchos de estos compuestos evitar que las especies reactivas del oxígeno de la destrucción de las células y provocando el envejecimiento prematuro y la enfermedad. cacao crudo es especialmente rico en polifenoles, un grupo de compuestos antioxidantes protectores que se encuentran en muchos alimentos de origen vegetal como el vino y el té rojo, y que son los sujetos de la investigación científica para su influencia beneficiosa sobre la salud cardiovascular. Los polifenoles incluyen antocianinas, isoflavonas, flavanonas, flavonoles, flavanoles, y flavonas. De especial interés para los investigadores de la salud son los flavonoides en el cacao, incluyendo flavan-3-oles, catequinas, epicatequinas y proantocianidinas. Estas sustancias naturales no sólo protegen a las células de nuestro cuerpo de la destrucción prematura, sino que también ayudan a reducir el riesgo de enfermedades graves. 700 compuestos nutricionales! ¿Cómo afectará a su cuerpo?

El proceso industrial de cacao desde sus orígenes, francamente no se preocupan por todo lo que la riqueza, salvo enriquecer su bolsillo. El cacao industrial se calcina a 400-500 grados Fahrenheit. carbonato de potasio, que también se utiliza para ablandar la carne y crear jabones y de vidrio, se añade a la misma para separar material fibroso (que se convierte de cacao "torta" más adelante procesado en polvo) y manteca de cacao (que se vende caro para ser utilizado en productos de belleza ). Se trata de cómo se hacen los polvos comerciales "de chocolate caliente" y barras de caramelo. No vamos a profundizar en la esclavitud niño africano en la industria del cacao, simplemente informar ou que es parte de lo que podría estar apoyando sin saberlo [https://en.wikipedia.org/wiki/Children\\_in\\_cocoa\\_production#Child\\_slavery\\_and\\_trafficking](https://en.wikipedia.org/wiki/Children_in_cocoa_production#Child_slavery_and_trafficking).

El vivir en Talamanca estamos muy agradecidos por el desarrollo de la comunidad de la fabricación del chocolate artesanal y Paul Johnson, que comparte su sabiduría con cualquiera que esté dispuesto a aprender cómo procesar de una manera más lenta, más consciente y respetuosa. En Cacao mágica Costa Rica nos centramos en la pureza, directamente desde el bosque de cacao elegimos a la fuente de nuestro cacao todo <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.1519453141693375.1073741846.1489220291383327&type=1&l=671354bc2c> , Se fermenta de forma natural, se secan al sol y luego tostado, pelado y molido lentamente durante 50 horas para que no pase a 109 grados Fahrenheit, entonces se temple y se pone en moldes que se parecen a las barras de chocolate y son realmente 100% de cacao. Listos para ser convertidos en golosinas saludables primas y se usa en las ceremonias de cacao respetuosas para apoyar la conexión del Pueblo a su alma y de la madre tierra. Cacao magia le pide que mira dentro de honestidad. ¿Dónde estás y dónde está la misión de su alma? ¿Está alineado con la misión de su alma? ¿Está en su centro? Madre Tierra y el Padre Cielo están más que dispuestos a apoyarle. Como sabe cualquier padre, nadie puede ayudar a un niño confundido. Están esperando a que renuncie a su confusión, renunciar a su ilusión y vivir de acuerdo a su verdadera vocación única. La elección de alimentos orgánicos crudos y fermentados, ya que se creó o lo más cercano a la forma en que se creó posible es un camino de curación. "Que tu alimento sea tu medicina" viene de escuchar lo que su cuerpo necesita para equilibrarse. Qué lujo! Lo que es un derecho de nacimiento.

