



## **EL PROTOCOLO BUDWIG y LAS ENFERMEDADES DEGENERATIVAS.**

Joaquín Teherán Lora.



El protocolo de la Dra Budwig, consiste en la ingestión de aceite de linaza prensado en frío (Omega 3 y 6) mezclado en forma de crema con proteínas azufradas (queso cottage o con requesón). Esta mezcla es conocida como «crema Budwig».

Debido a su simpleza muchas personas probablemente se sentirán renuentes a creer que este sea un protocolo que pueda salvar la vida de personas irremediamente condenadas a morir de cáncer o de cualquier otra enfermedad degenerativa y crónica.

Pero, creer eso es un error, porque cuando este protocolo se hace correctamente es tan poderoso que con él se han curado miles de personas con enfermedades crónicas y terminales. Así lo demostró la científica alemana Johanna Budwig, con títulos en Química, Física y Farmacia. Fue, gracias a la contundencia de sus investigaciones, nominada 7 veces al premio nobel de Medicina y considerada en su momento, y aun hoy después de fallecida, como la máxima autoridad mundial en cuestiones relacionadas con la importancia que las grasas y aceites tienen en el metabolismo del cuerpo a nivel celular.

De ella, hemos recibido el legado de cómo usar los aceites insaturados (Omegas) en una dieta que lleva su nombre.

### **RECETA DE LA DRA. JOHANNA BUDWIG:**

Poner en la licuadora:

1 taza de queso cottage (bajo en grasa, no demasiado sólido, de preferencia hecho en casa).

2 a 5 cucharadas de aceite de linaza.

Opcional:

1-2 dientes de ajo y un poco de pimienta.

Licuar bien o hasta que se forme una crema en la que no queden trazas visibles de aceite.

Endulzar con miel de abeja o salar al gusto con sal marina.

Después de licuado (no antes) se pueden agregar extractos de frutas, especialmente las de temporada.

Consumir esta porción todos los días, suprimiendo inmediatamente se comience la dieta, los siguientes alimentos:

Todos los que contengan azúcar.

Todas las grasas de origen animal.

Todas las carnes.

Las margarinas

La mantequilla.

Los aderezos para ensaladas, excepto los aceites extra virgen de oliva y limón.

Los alimentos ricos en conservantes o sea, los alimentos conservados o enlatados.

Todos estos elementos interfieren con la dieta Budwig porque reducen el voltaje eléctrico de las células.

Cómo actúan los aceites omega 3 y 6 en el organismo? Por qué curan?

Según la Dra Johanna Budwig, el hombre ha olvidado o desconoce que todos somos un cuerpo eléctrico, cuya batería está conformada por todas y cada una de las células.

Es importante entender que las células de nuestro cuerpo funcionan eléctricamente. Que tienen un núcleo en el centro cargado positivamente (+) y una membrana como revestimiento exterior, cargada negativamente (-).

La Dra Budwig demostró que el metabolismo y la división normal de las células de nuestro cuerpo dependen de la dipolaridad entre el núcleo positivo y la membrana negativa con la presencia de ácidos grasos insaturados en esta última (omegas).

Durante la división celular, entre la célula madre e hija debe haber suficientes electrones aportados por los ácidos grasos en el área de la membrana.

Cuando este proceso se interrumpe, el cuerpo comienza a morir.

En conclusión, podemos afirmar categóricamente que los aceites insaturados (omegas) son una fuente de polaridad negativa para el buen funcionamiento de la membrana celular.

Los aceites no saturados (benéficos) cuando se procesan comercialmente (químicamente), pierden sus electrones y por consiguiente pierden también sus cualidades benéficas como son la capacidad para asociarse con las proteínas y la capacidad de solubilidad en agua o en los fluidos del cuerpo. Es decir, no se pueden disolver en el interior de nuestro cuerpo y no pueden fluir hacia los capilares dando lugar, en primera instancia, a los problemas de circulación.

Esto fue demostrado por la Dra Budwig comprobando la enorme «culpabilidad» que las grasas y aceites procesados comercialmente tienen en la destrucción de las membranas celulares que a su vez dan lugar a enfermedades crónicas y degenerativas.

Sin el correcto metabolismo de las grasas todas las funciones vitales y todos los órganos se verán afectados. Esto incluye la reproducción celular. Nuestro cuerpo produce más de 500 millones de células nuevas a diario.

Concluamos diciendo que, los aceites y grasas comerciales están cerrando el campo eléctrico de las células dando lugar a que las enfermedades crónicas y terminales tomen fuerza y prosperen en nuestro cuerpo.

Pero cuando estas últimas aparezcan, pueden ser revertidas si suministramos al organismo alimentos naturales o simples y los aceites insaturados (omegas). Esto hace que los tumores se disuelvan y toda la gama de síntomas que indican «agotamiento de la batería corporal» se curen.

La Dra. Budwig no creía en la efectividad de los tratamientos convencionales que inhiben el crecimiento como la quimioterapia y la radioterapia y antes por el contrario afirmaba que estos tratamientos conducían al empeoramiento de la enfermedad o una muerte más rápida.

Ella descubrió y lo demostró científicamente que cuando se combina la naturaleza curativa de gran alcance del aceite de linaza (rico en electrones) con el queso cottage o queso (rico en proteínas azufradas) la reacción química que se produce en esta mezcla hace al aceite soluble en agua por lo cual es absorbido fácilmente por la membrana celular.

No solo usó su protocolo para el tratamiento del cáncer, sino que también trató otras enfermedades crónicas como la artritis, infarto del corazón, psoriasis y enfermedades de la piel, los síndromes de deficiencia inmune (esclerosis múltiple y enfermedades autoinmunes), la diabetes, las enfermedades respiratorias, úlceras del estómago, hígado, próstata, los accidentes cerebro vasculares, tumores cerebrales.

La carencia o falta de ácidos grasos insaturados paraliza muchas funciones vitales.

En primer lugar, se corta el aire que respiramos. No podemos sobrevivir sin aire y sin alimentos y no podemos sobrevivir sin estos ácidos grasos.

La falta de grasas no saturadas rica en electrones, afecta:

- ◆ La respiración celular. Los ácidos grasos altamente insaturados son el factor decisivo en la estimulación de la respiratoria celular.
- ◆ Afecta todas las glándulas del cuerpo incluyendo la función cerebral-mental y espiritual.
- ◆ En los problemas morales y en el comportamiento de las relaciones sexuales humanas.
- ◆ Formación de tumores.

Es interesante el planteamiento que hace la Dra. Budwig al establecer una relación directa entre las grasas de nuestro cuerpo y la energía suministrada por el sol.

Ella señaló que el sol es una fuente poderosa e inagotable de energía y un elemento de la vida que afecta a las funciones vitales del cuerpo. Esto en parte, es debido a los fotones de la luz solar, que son la forma más pura de energía, la más pura onda y en continuo movimiento.

No hay nada en la tierra con mayor concentración de la energía de los fotones del sol que el hombre. Esta concentración de la energía del sol, se mejora cuando

comemos alimentos que tengan electrones que a su vez atraen a las ondas electromagnéticas de los rayos del sol, los fotones.

Una gran cantidad de estos electrones presentes en la longitud de onda de la energía solar, se encuentran, por ejemplo, en los aceites de las semillas.

Pero cuando el hombre comenzó a tratar a las grasas o aceites vegetales para mantenerlas durante más tiempo, no se detuvo a considerar las consecuencias de esto.

Estas cantidades de electrones en continuo movimiento de vital importancia y su reacción maravillosa de luz, fueron destruidos..

Los pacientes tratados con la dieta Budwig, adquieren una capacidad extraordinario para recibir la energía de la luz solar, a tal punto que cuando se tienden al sol se sienten mucho mejor y experimentan un extraordinario rejuvenecimiento.

El sol entonces tiene un efecto estimulante en las secreciones del hígado, vesícula biliar, el páncreas, la vejiga y las glándulas salivales.

## Como elaborar el Quesillo (Cottage)

Para elaborar nuestro quesillo en casa, necesitamos

- LECHE y controlar su temperatura.

Con altas temperaturas se desnaturalizan las proteínas.

Con temperatura baja el cuajo actúa muy despacio.

- EL CUAJO.

El cuajo es necesario para que la leche se coagule

Existen dos tipos de cuajo: el natural y el industrial.

El natural, se extrae de los estómagos de los terneros, cabritos u ovejas, lactantes que aun no comen sólidos y solo toman leche. Con este cuajo es la forma más rudimentaria de cortar la leche.

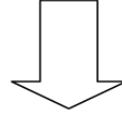
El cuajo industrial es el que se prepara en los laboratorios a partir de un moho(especie de hongo) que produce una sustancia que coagula la leche .

Este cuajo se consigue en forma de pastillas en las farmacias veterinarias y se utiliza en pequeñas cantidades. Por lo general, una pastilla del tamaño de una aspirina (1 gm) sirve para coagular 50 litros de leche. Pero es conveniente seguir las instrucciones que vienen en el empaque o las que recomienda la casa comercial.

El siguiente es el esquema básico para preparar el quesillo en casa:

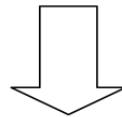
**ELABORACIÓN  
DEL  
QUESILLO**

**LECHE**

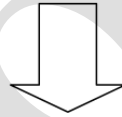


**Calentar la leche a 40°**

Ideal para  
que el cuajo  
actúe

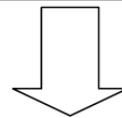


**Agregar el cuajo.**  
Revolver por espacio de 2 minutos



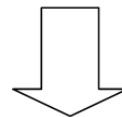
**Dejar en reposo de 30 a  
40 minutos tiempo en  
que la leche se debe  
coagular**

Mantener la temperatura a  
37°



**Cortar el coagulo en  
cuadrados pequeños**

Dejar reposar 5 minutos



**Se desuera utilizando  
una tela fina o colador**

Se deja el quesillo en el  
colador hasta el día  
siguiente

<http://qisomamedicina.blogspot.com/>  
<http://www.actiweb.es/qisoma/index.html>

Qisoma