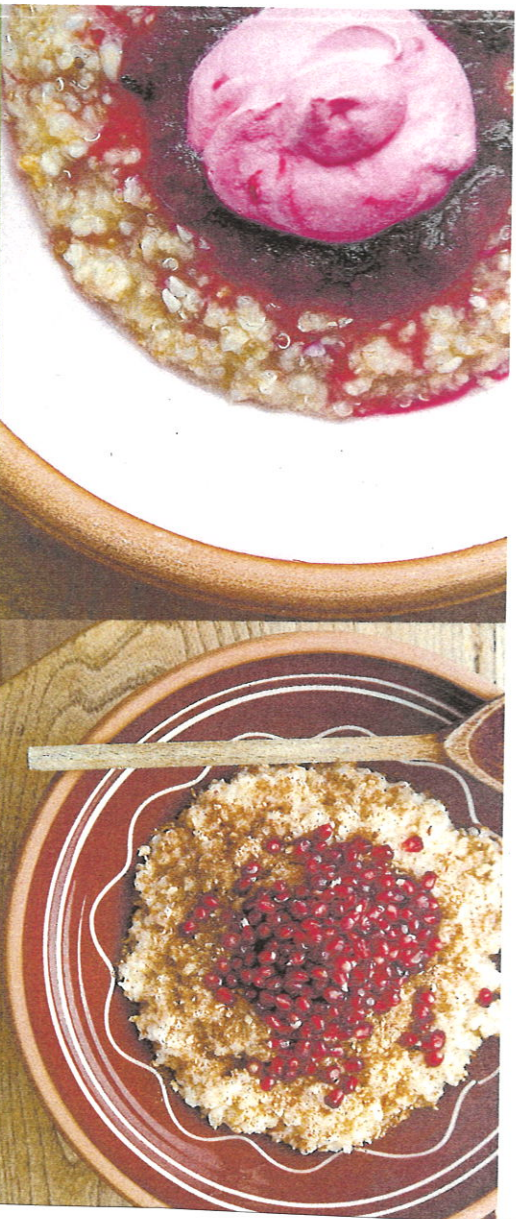




Line Bak Rothstein m.fl.

REN BARNEMAD

Velsmagende vegetariske opskrifter

og perspektiver på kost, sund ernæring og madkultur



BLUE
PEARL
BOOKS

Enkornet indeholder mange af de essentielle aminosyrer, bl.a. fenyalanin, methionin og isoleucin. Også tyrosin, cystein, histidin og arginin, som er essentielle for os at få, mens vi er børn.

De er alle essentielle aminosyrer, som har stor betydning for vores nervesystem. Fenyalanin og tyrosin er involveret i kroppens produktion af dopamin, noradrenalin, adrenalin og octopamin. Disse bevirker vågenhed, koncentration og mental styrke (se analyseresultater længere fremme).

Andet korn indeholder også aminosyrer i forskellige sammensætninger, men med enkornet har vi samtidig en plante, der er let at fordøje og som impulserer gode kræfter i organismen.

Det gælder særligt børn i udviklingsalderen men også mennesker på senere alderstrin.

Barnets udvikling af hjerne og nervesystem

I barnets tidlige levealder (0-7 år) udvikler hjernen sig i særlig grad.

Dette foregår som et samspil mellem de udefraformende kræfter og den indefraopbyggende substans. Grundlaget for barnets kognitive udvikling lægges her.

Vi har derfor et arbejde i gang omkring udvikling af små Artemisia enkornbrød, som kan understøtte børns hjerneudvikling i de første 7 leveår.

Brødene bages i små specialfremstillede forme med låg og er udviklet til to aldersgrupper:

Til de mindste børn (0-3) år er der udviklet brød bagt med kun mel og vand, som hæves skånsomt ved 28 grader i flere timer, inden de bages ved lav temperatur.

Til børn i alderen 3-7 år er der udviklet honningsaltbrød, som ligeledes hæver skånsomt ved 28 grader i 24 timer inden bagning ved lav temperatur. Brødene er meget smagfulde og kan spises af børnene direkte uden pålæg. Barnets eget lille brød.

Brødene forventes klar til salg i løbet af efteråret 2021.