

EL POLEN



Es la sustancia producida por la antena de una flor, que constituye el elemento masculino destinado a la fertilización de los óvulos.

El polen empleado como producto dietético está formado por las bolitas que forman las abejas amasando el polen de las flores y depositándolas en unas cavidades que poseen en las patas posteriores.

Es un producto rico en proteínas, aminoácidos, vitaminas, sales minerales y factores todavía no identificados e incluso con poder antibiótico.

Sus propiedades son muy variadas:

Sobre el estado de salud en general.- La dieta con polen se traduce en una mejora general, euforia, dinamismo y mayor capacidad de trabajo. En los niños deficientes y débiles se observa un mayor índice de crecimiento; en deportistas y atletas aumenta la potencia.

Sobre los centros formadores de sangre.- Aumenta los glóbulos rojos y la hemoglobina.

Sobre el sistema nervioso.- Aumenta la capacidad intelectual, disminuye los estados de irritabilidad, nerviosismo y pequeños desequilibrios nerviosos y psíquicos.

Sobre el aparato digestivo.- Mejora el estreñimiento, conserva la flora intestinal, evita la proliferación de gérmenes malignos, aumenta el apetito a los inapetentes.

Sobre el aparato respiratorio.- Alivia o suprime las molestias de la fiebre del heno, asma, alergias, previene catarros y gripes.

Sobre la piel, cabello y uñas.- Acné, eccemas, efectos de radiaciones de rayos X, calvicie, uñas enfermizas.

En general.- Para artritis, reumatismo, prostatitis, diabetes, problemas de la menstruación y menopausia.

Modo de empleo:

Niños: ½ cucharadita, tres veces al día.

Adultos: tres cucharaditas durante el día.