

Mevrouw Conyn, ik heb met u te doen...

Geachte mevrouw Conyn,
Beste Marina,

Daar we gelijk zijn, alleen andere uitspraken doen noem ik je nu meteen Marina.

We hebben elkaar een aantal malen ontmoet en ik ben voor iedereen ook heel gewoon Anneke dus dat kletst even gemakkelijker.

Is er wat dat betreft al minder afstand, hebben we al één punt gewonnen.

Weet je Marina, eigenlijk heb ik diep respect voor je. Dat wil ik je nu eens vertellen, ja echt waar, vandaag bedacht ik mij dit nu eens te uiten.

Je blijft volhardend vertellen dat vaccins veilig en effectief zijn.

Dat alle meisjes vanaf 12 jaar echt het HPV-vaccin moeten accepteren, het duurste vaccin ooit bedacht. Jij bent begaan met hen, want stel dat zij ooit, op latere leeftijd baarmoederhalskanker krijgen. Je vecht en elke keer vertel je weer op het kiekkastje of in de kranten dat alles onder controle is, veilig en doeltreffend.

Wat een taak heb je, wat een baan. Slopend!

Wat een verantwoording om deze maand weer 100.000 meisjes op te roepen. En dat terwijl men in Frankrijk het Gardasil HPV-vaccin niet meer aanprijst omdat men eerst diepgaand onderzoek wil gaan doen.

Ongelooflijk en jij blijft de verantwoording maar dragen.

Pas je een beetje op jezelf?

O ja Marina, dat verhaal van het meisje Sarina in ons land, zij kreeg direct na het HPV-vaccin ernstige klachten, kon niet meer functioneren, maar ach heden wat een druk op jouw baan, dus jouw persoon zeg.

Ik heb met je te doen hoor.

Alle bijwerkingen, wereldwijd vermeld, in de loop der tijden. Gelukkig stoppen deze bij de Nederlandse grens, want hier zijn zij niet, dat is geluk hebben zeg!

Je moet er toch niet aan denken dat hier ook meisjes ernstige bijwerkingen krijgen? O ja, Sarina, wel dat is dan mogelijk een uitzondering, want gelukkig gaat in dit land alles goed en hebben jullie het met elkaar in Bilthoven goed onder controle.

Jij en Roel, de gezichten van het RIVM. Wat zouden wij zonder jullie moeten beginnen?

Vele vaccinatie prikpunten schieten als paddenstoelen uit de grond. De vakanties komen eraan en jullie zijn begaan met alle landgenoten. Dank jullie wel! Want de verantwoording is enorm; mijns inziens gebeuren er namelijk meer ongelukken door de vaccins dan wanneer men geen vaccins neemt. Maar jullie bekijken het vanuit een andere hoek, duidelijk!

Dat kost natuurlijk wel een lieve stuiver, maar daar betalen we met zijn allen de premies voor, super geregeld!

Inventief zijn jullie wel, gelukkig is er voor alles een vaccin!

Ik moet eerlijk gezegd zeggen wel te twijfelen bij al die vaccins maar jullie zijn zo volhardend!



Dat begint al bij de geboorte, kleine baby's worden in het eerste levensjaar goed door jullie vertroeteld. Rond hun eerste verjaardag hebben zij al 28 cadeautjes van jullie mogen ontvangen.

Dat gaat in de jaren daarna nog even door, regelmatig valt er een oproep op vele deurmatten in het land.

Binnenkort zullen de 9-jarigen weer hun lol op kunnen, dubbel geluk, BMR shot in de ene arm en DTP in de andere arm.

Tante Marina denkt aan hen, super zeg, maar wel een zeer verantwoordelijke job hoor, pfff, ik zou voor geen goud met je willen ruilen.

Freek Hagoort overleefde die prikken niet, dus dat zou mij altijd achtervolgen, maar daar heb jij geen last van hè?

Marina, met respect zie ik hoe jij je hier doorheen laveert. Volgens mij word je ook maar gestuurd en is de verantwoording zeer groot.

Neem het artikel in de Telegraaf vandaag, dat zet weer velen aan het denken. Het verhaal van Sarina vertelt het tegenovergestelde van wat jij beweert.

Wat een druk op een paar personen, wat een verantwoording!

Eerlijk gezegd bekijk ik het persoonlijk wel van een andere kant; ik ben huiverig geworden van alle vaccins, maar ja dat ben ik...

Ik zoek het meer in het, je lichaam in balans brengen en houden door biologische voeding en kruiden en eetbare gewassen uit de natuur als goede aanvulling, een enorme boost vol energie.

Maar nogmaals: petje af dat je volcontinue blijft beweren dat alle kinderen in het land gevaccineerd moeten worden.

Nog een paar jaar, dan mag je met pensioen, dan kun je uitrusten en erop uit trekken. De paden op, de lanen in.

Ik zal je een recept geven van een soep die ik vandaag heb gemaakt. Een soep van een biologische pompoen, uien, kruiden en verder verse kruidjes uit het bos.

En dat *geeft* toch een energie!

Ook voeg ik toch wat links bij zodat wie zich wil informeren over de andere kant van vaccins, dit wel kan doen.

Want tenslotte is het wel ieders eigen verantwoording om te beslissen of je wel of geen vaccinatie wilt accepteren.

Je moet er toch niet aan denken dat men met alle klachten bij jou zou komen?

Dat moeten we zien te voorkomen.

Als men de artikelen hieronder goed gaat lezen en dan toch een vaccin accepteert dan is het niet jouw schuld of van je collega's want elk vaccin is een vrijwillige keuze!

Dat moeten allen goed weten; niemand is verplicht om ook maar één vaccin te accepteren. Eerst goed lezen en bijsluiters opvragen of op het internet opzoeken, dan kun je nooit voor verrassingen komen te staan.

Loop niet klakkeloos een oproep achterna en ondanks dat Marina heilig gelooft in de veiligheid zul jezelf de verantwoording moeten nemen. Je kunt deze verantwoording niet bij enkele personen neerleggen.

Of het nu om meisjes van 12 jaar gaat of de kinderen van 9 jaar.

Of het nu om pasgeboren baby's gaat of opa's en oma's.

Of je nu op reis gaat of... er zijn zoveel redenen om maar een vaccin te accepteren.

Waar is het eind?

Wie heeft echt de verantwoording?

Als we deze verantwoording nu eens bij onszelf neerleggen en de moeite nemen ons te verdiepen en niet klakkeloos alle verantwoording bij personen van het RIVM neerleggen. Bedenk dat Marina daar een baan heeft, niet anders kan spreken dan men van haar verwacht, zij nooit in het openbaar ook maar 1% mag twijfelen aan de effectiviteit en veiligheid van vaccins.

Als we het eens in dat daglicht stellen dan begrijpen we mogelijk dat wij ons zelf moeten informeren.

Wiens brood men eet, diens woord men spreekt!

Vele personen op bepaalde posten kunnen en mogen niet anders.

Doen zij dat wel?

Dan staan zij onmiddellijk op straat.

Bedenk wat er gebeuren gaat als Marina nu zou toegeven dat Freek inderdaad is overleden door de vaccins.

Als Marina nu gaat toegeven zelf te twijfelen aan het HPV-vaccin.

Als Marina jonge ouders gaat vertellen zich eerst te verdiepen in de vaccinaties.

Dan wankelt de hele vaccinatie-industrie!

Daarom voor jullie allemaal hieronder belangrijke links.

En daaronder het beloofde soecept voor Marina om zich te voeden met extra energie.

Vooruit, allen die dit lezen mogen dat recept ook gebruiken.

Op naar energierijke maanden!

En... de verantwoording ligt bij ieder zelf!

Ook met het soecept.

Biologisch is het beste en puur uit de natuur op plaatsen waar geen pesticiden en andere invloeden vat konden hebben op de gewassen.

Als je dat in acht neemt heb je pas echt een soep met een enorm portie levensenergie! Het heeft mij vandaag tenminste de energie gegeven om alles weer eens op een rijtje te zetten.

Anneke Bleeker

Bergen NH

20 maart 2012

www.gezondverstandavonden.nl

www.verontrustemoeders.nl

Foto's: Anneke Bleeker. Kunnen bij artikel gebruikt worden.

Links – ZEER BELANGRIJKE INFORMATIE:

http://www.telegraaf.nl/binnenland/11744101/Klachten_na_meidenprik_.html

Het verhaal van Sarina:

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.03.20%20Belfort%20-%20LIJDENSWEG%20na%20MEIDEN-PRIK.pdf>

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.03.08%20Persbericht%20HPV.pdf>

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.03.19%20Baarmoederhalskanker%20LE%20POI%20NT.pdf>

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.03.20%20Nieuwe%20statistieken%20van%20VARS%20zijn%20verontrustend.pdf>

<http://www.earth-matters.nl/5/4463/gezondheid/herkennen-van-bijwerkingen-hpv-vaccinatie>

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.03.13%20De%20ultieme%20gok.pdf>

<http://www.verontrustemoeders.nl/2012.02.18%20Verplicht%20vaccineren%20wereldwijd%20norm%20CE.pdf>

Pompoensoep met verse boskruiden

In het voorjaar zijn er nog volop pompoenen te koop van het vorige seizoen.

Pompoenen zijn gezond, de oranje soorten bevatten o.a. caroteen.

Uiteraard kopen we wel de biologische versie. Wij noemen het boskruiden daar alles wat we gebruiken vlak bij elkaar in het bos groeit. Maar het kan ook zo zijn dat genoemde soorten in je stadstuin staan of elders waar je dan ook wonen mag.

In tuinen, in de vrije natuur, is zevenblad zo'n heerlijke woekeraar. Veelal gehaat, maar als je bedenkt hoe gezond dit gewas is dan kun je mogelijk ook redeneren dat dit dappere plantje ongelooflijk zijn best doet om zoveel mogelijk mensen te laten profiteren van zijn in het voorjaar super frisse jonge blad, vol caroteen als het nog zo vers is.

Jonge verse blaadjes zijn rauw ook heerlijk, de oudere kun je meestoven in gerechten. Kleefkruid is gezond, het versterkt het afweersysteem en is reinigend. Als groente apart is het geen sensatie qua smaakbeleving maar als onderdeel in de soep profiteren we van de positieve eigenschappen.

Enkele paardenbloembladeren erbij en daar het hier overwoekerd raakt met de bladeren van daslook hebben we deze weer verwerkt. Profiteer ervan zolang het kan.

Dit gewas is lang niet overal in het land te vinden maar als vervanging kun je prei toevoegen, enkel uien meer, kortom mogelijkheden genoeg.

Een gemakkelijk te bereiden soep.



Benodigheden (uitgaande van vier personen)

Pompoen
3 uien

Kleine eetlepel Keltisch zeezout, de grove grijze korrel, wie fijn Keltisch zeezout gebruikt, dan veel minder.

3/4 theelepels kerriepoeder (of kurkuma)

Een kruid uit eigen voorraad... wij gebruikten gedroogd duizendblad (zelf geoogst vorige zomer) maar met kruiden kun je creatief zijn, wat je hebt en wat je voorkeur geniet.

Flinke hand kleefkruid

Bosje (in één hand) daslookblad

Paardenbloembladeren, plus/minus 10/15 stuks, jong blad is nog vrij klein

Flinke handvol zevenblad

Roomboter (Ghee boter of kokosvet kan ook, wat je hebt)

Werkwijze:

Pompoen verwerken we met schil en al, dus eerst goed schoon schrobben, in stukken snijden en pitten verwijderen. Vervolgens in kleine blokjes van een paar centimeter snijden. Alle kruiden die we plukken wassen we ook, net zoals we gewend zijn met producten die we kopen.

Roomboter in de pan en laten smelten. Uien fijn snijden en fruiten.



Kleefkruid toevoegen en met de pollepel even door de uien en boter roeren, het slinkt vrij snel.

Het Keltisch zeezout, de kerrie en eventuele andere gedroogde kruiden toevoegen, alles goed roeren.

Water toevoegen, hoeveelheid op je gevoel.

Pompoenblokjes erin, even roeren en alles zodra het kookt een minuut of vijf laten garen.

De kooktijd komt niet op een minuut maar te lang koken ontnemt energie, het gaat erom dat alles gemakkelijk door een blender of keukenmachine kan.



Pan van het vuur nemen en de overige boskruiden toevoegen. Het zevenblad, paardenbloemblad en daslookblad. (Wie niet over daslookblad kan beschikken voegt tegelijk met de uien stukjes prei (2 stengels, niet al te dik) toe of een paar uien meer).

De boskruiden met de pollepel door de inhoud van de pan roeren. Daar dit heet genoeg is slinken de bladeren snel en is koken op het vuur overbodig.

Vervolgens alles door de blender of keukenmachine doen.

Eet smakelijk!



Hieronder foto's van de gebruikte planten/kruiden zoals zij groeien:



Zevenblad



Daslook



Daslook in bloei



Kleefkruid



Paardenbloemblad