

## ¿Que es la Kombucha?

### Cualidades y Propiedades

La Kombucha es una bebida tradicional y milenaria, fermentada, refrescante, saludable y curativa, cuyo sabor recuerda ligeramente a la sidra de manzana un poco avinagrada. El té de Kombucha ha sido conocido y apreciado desde tiempos inmemoriales en varios países de Asia y Europa, también se cuenta que se remonta a más de 5000 años en China y pasando por civilizaciones como la de los faraones Egipcios, los Mayas y los Incas. Los beneficios que se le atribuyen son muy variados, además de potenciar el sistema inmunológico y tener un poderoso efecto desintoxicante. Las cualidades y propiedades que se le acreditan según numerosos testimonios de pacientes y médicos alternativos son las siguientes.

- **Es ligeramente laxante y evita el estreñimiento.**
- **Alivia y mejora la artritis y artrosis.**
- **Limpia el colon y elimina cálculos de la vesícula.**
- **Elimina las hemorroides.**
- **Mejora la digestión y regulariza los jugos gástricos.**
- **Regula el apetito y elimina la grasa corporal excesiva.**
- **Mejora el funcionamiento del hígado.**
- **Baja el nivel de colesterol y ácido úrico, elimina la gota.**
- **Baja la presión sanguínea.**
- **Da elasticidad a los vasos sanguíneos.**
- **Combate el reumatismo.**
- **Elimina arenillas y sedimentaciones de los riñones.**
- **Alivia el asma y baja cuadros de bronquitis.**
- **Alivia el stress y la presión arterial.**
- **Tiende a mejorar la visión, especialmente en casos de cataratas.**
- **Elimina dolores de cabeza y migrañas.**
- **Alivia las molestias de dolores en la menopausia.**
- **Elimina el acné, la psoriasis, hongos, excemas y diversos problemas cutáneos.**
- **Refuerza el crecimiento del cabello y las uñas.**
- **Elimina las canas, la seborrea y la caspa. Elimina las infecciones de candida. Mejora las disfunciones intestinales, caso disenteria. Revitaliza la flora intestinal. Elimina los parásitos.**
- **Potencia el sentido del olfato.**
- **Elimina las manchas oscuras que por la edad aparecen en la piel.**
- **Revitaliza el cuerpo en general, aumentando la energía sexual.**
- **Promueve la longevidad.**
- **Previene el cáncer, dando cuenta también de haber curado varios casos.**
- **Refuerza las defensas en casos de HIV.**
- **Alivia casos de esclerosis múltiple.**
- **Mejora úlceras y heridas con cangrenas.**
- **Es un poderoso regenerador celular.**
- **Cura úlceras y mejora a piel de perros y gatos.**
- **Baja el cuadro de diabetes (en estos casos la fermentación debe ser de mayor cantidad de días)**



Ante esta imponente relación de virtudes, no es de extrañar la enorme popularidad que el té de Kombucha esté alcanzando últimamente en casi todos los países, y lo que la ha llevado a prevalecer a través de los tiempos. Durante los últimos tres años se ha

mantenido correspondencia con cientos de personas de todo el planeta que han comenzado a fermentar su propio té de Kombucha y cultivar los "Hongos Madres" como así también diversos científicos están realizando análisis y diversos experimentos con esta asombrosa bebida.

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

### Origen de la Kombucha

Desde hace 220 años antes de Cristo en China - durante la Dinastía Tsin- la inmortalidad era buscada a través del uso del hongo ya que ellos consideraban que tenía propiedades mágicas especiales. Había una planta de hongo que era valorada sobre las demás: - el Divine Che- Ganoderma Japonicus Lloyd, conocido en idioma chino como Ling-tche. Hoy día, este particular hongo todavía es usado para enfermedades específicas, tales como la gastritis. En el año 414, el Emperador Japonés Inkyo tuvo que buscar a un médico de la lejana Corea para curarse de sus problemas digestivos y así fue que convocó al Doctor Kombu quien probablemente trajo el Divine Che con él.



Los soldados japoneses consideraron que las propiedades del hongo eran tan especiales que ellos llevaron el té a los campos de batalla en sus botellas. Esta debe haber sido una de las pocas instancias donde el té era su único alimento diario.

Los archivos históricos indican que tenían el hábito de llenar con el fermento en sus botellas al que le agregaban té fresco. Ellos lo consideraban una bebida vigorizante y refrescante.

Los historiadores consideran que el té del hongo fue primeramente usado por sus condiciones curativas en el Lejano Oriente - especialmente en Japón, China y Corea. A medida que las rutas comerciales se fueron extendiendo, los comerciantes orientales probablemente llevaron al hongo con ellos, primero a Rusia y luego a Europa Oriental. El hábito de tomar té fermentado comenzó a ser aceptado en toda Europa hasta que inevitables restricciones de racionamiento durante la Segunda Guerra Mundial impidieron a muchos hogares y tiendas minoristas producir Kombucha debido a la gran escasez de las dos sustancias esenciales: té y azúcar. Es sabido que Kombucha apareció en Alemania en una fecha cerca al cambio del siglo vía las rutas comerciales desde Rusia. La alta sociedad italiana tuvo una verdadera pasión por el té fermentado durante los años 1950, pero por alguna inexplicable razón ellos fueron influidos por rumores inconscientes que el 'Russian Tea Kwass' (denominación rusa) inducía al cáncer.

Algunos años después, durante los años 1960 (tal vez como reacción) investigadores científicos Suizos descubrieron que tomar Kombucha era tal vez tan beneficioso como tomar yogurt y eso produjo un aumento tal de su popularidad que estuviera disponible a través de droguerías, farmacias, etc.

### Nombres Alternativos

Otros nombres para el hongo se conocen como 'Olinka' donde este era cultivado por los monjes de Moravia y en Bohemia. Hay una fuerte evidencia que los monasterios guardaban el Olinka muy celosamente en secreto desde que comenzaron a tomar el té fermentado por un tiempo prolongado antes que nuevos asentamientos conocieran sus propiedades curativas.

Respecto al hongo, las fuentes de referencia Checoslovascas indican que era llamado por su nombre más común, es decir kombucha, pero éste es a menudo conocido como Mo-Gu u Hongo japonés. En las Instrucciones dadas por Hans Irion en la Facultad de Farmacia, menciona al hongo por sus nombres alternativos tales como Fungus japonicus (hongo japonés), the tea fungus (el té de hongo), Fungo- japon (hongo japonés), Kombucha, Indo-japanese tea fungus (té de hongo indojaponés). También es nombrado bajo otros títulos como: Tschambueco, Volga spring, Kivassan, Pchia fermentaras, Cernbuya orientalis, Combuchu, Champignon de Iorg-tie vie, Tea Kvas ó Teakwass.

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

### El Proceso de Fermentación

Cuando el hongo es puesto en un lugar fresco preparado con infusión de té y azúcar, los procesos de fermentación y oxidación comienzan. Estas reacciones químicas implican un tal alto grado de complejidad como aquellas que se producen cuando la levadura reacciona con el complejo de azúcares y dextrinas en la producción de cerveza y vino.

Esencialmente, los hongos son alimentados con azúcar y éste produce ácido glucorónico, ácido láctico, muchas vitaminas, aminoácidos, y sustancias antibióticas. A diferencia de brebajes tradicionales como el lúpulo y la malta, o el vino hecho con jugo de uvas, Kombucha produce una bebida que tiene baja graduación alcohólica, cerca de 0,5 por ciento.



Estas propiedades rejuvenecedoras provienen del ácido glucorónico, el complejo de vitamina B, vitamina C y ácido láctico. Investigaciones en Rusia han identificado que muchas de estas sustancias en la bebida Kombucha, tiene significativas propiedades antibióticas.

Cuando los azúcares en la bebida Kombucha comienza el proceso de metabolización proveen nutrientes al producto final, un amplio rango de ácidos y vitaminas, los cuales dan a la bebida un agradable sabor. Esta gratificante bebida tiene un sabor especial a la alta producción de ácido carbónico. Se le atribuye estas propiedades antibióticas, al ácido láctico que tiene un efecto prolongado en el desarrollo de la bacteria y de la levadura.

Esta popular bebida tiene una acción benéfica en todo el cuerpo y en particular produce efectos notables en el nivel celular que proporcionan grandes beneficios al ser humano.

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

## Composición del Hongo Kombucha

Las exploraciones científicas sobre el hongo comenzaron en los años 1950 en el Moscow Bacteriological Institute (como parte de su proyecto de investigación sobre el cáncer en todo el país). Ellos descubrieron que este no era, como se pensó inicialmente, un sólo organismo sino una simbiosis de bacterias y levadura de complejo y sofisticado proceso metabólico.

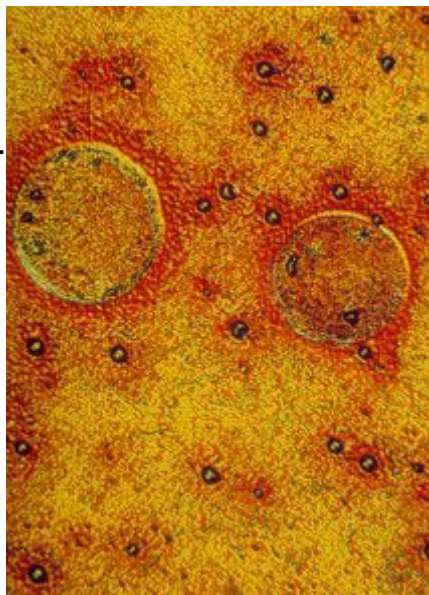
Ellos aislaron los siguiente organismos: *Bacterium xylinum*, '*Bacterium xylinoides*', '*Bacterium glucoSaccharomyces lugii*,' *Saccharomyces apiculatus varieties*', '*Schizosaccaromyces pombe*', *Acetobacter Ketogenum*', '*Torula varieties*', '*Pichia fermentans*'. Este grupo de organismos muestra distintos: efectos antibióticos a través de la presencia de ácido usnic, el cual está presente en muchos líquenes. También hay evidencias que el ácido usnic puede desactivar ciertos tipos de virus.



## Kombucha se protege a si mismo

A pesar de reiterados informes que Kombucha no debe producirse en los hogares bajo 'condiciones amateurs' no hay razón para que una vigorizante y saludable bebida no pueda ser exitosamente hecha y disfrutada por todos. El principio general de limpieza esterilización del equipamiento que se usa para producir la cerveza y el vino debe ser utilizado en la fermentación del té.

Ya casi en 1959, el investigador ruso I. N. Konovalov informó que el potente crecimiento del Tea Kwass directamente suprime la colonización y el crecimiento de otros Tipos de bacterias levaduras. Esto también fue sostenido por otro investigador ruso, el Profesor G. F Barbáncik, quien informó en 1958 que la bacteria del hongo suprime el crecimiento de otros microbios. Kombucha trata muchas Enfermedades. Una de las principales razones por las cuales Kombucha es efectivo y controla un amplio espectro de enfermedades: Produce una sistemática desintoxicación del organismo a través del ácido glucurónico que tiene un efecto beneficioso y vigorizante. Cuando todas las toxinas han sido debidamente eliminadas, el organismo reacciona espontáneamente para su autocuración.



Aunque este milagroso 'TeaKwass' es capaz de tratar muchas enfermedades, algunos de estos cambios fisiológicos están bien documentados y algunos pocos están aún siendo investigados. Sin embargo, está claro que el seguimiento de sus efectos pueden ser observados en quienes beben diariamente Kombucha: regulación de la flora intestinal, fortalecimiento celular, desintoxicación total del organismo, eliminación de toxinas, armonización metabólica, efecto antibiótico general y equilibra el PH de la sangre.

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

### Contenido de vitaminas y recuperación de enfermedades

Si Ud. sufre de alguna condición nerviosa, entonces éste puede ser de su interés, pues Kombucha produce una gran proporción del complejo vitamínico B: B1, B2, B3, B6 y B12 junto con ácidos láctico y fólico. Ácido glucorónico es bien conocido por ser producido por el hígado, pero esto en quien sufre de enfermedades de larga data no se produce en las cantidades necesariamente suficientes para asistir al cuerpo en una rápida limpieza, que es a menudo el proceso importante en la recuperación de la enfermedad.



Su función es combinar con las toxinas en el cuerpo, así que ellas no pueden ser reabsorbidas por los intestinos. Esto sigue con que el ácido glucorónico juega una parte considerable en el sistema de desintoxicación. Esto es especialmente importante para procesos de enfermedades que han estado operando durante muchos años.

### Acercamiento Holístico de Curación

Aunque Kombucha puede ser visto como una cura para muchas enfermedades o afecciones, se debe tener en cuenta que recientes investigaciones realizadas en USA indican que ciertas emociones negativas tales como el miedo, sentimientos de culpa, celos y odio todas contribuyen en una marcada manera, a la caída del sistema inmunológico. Un acercamiento holístico de sanación es de vital importancia en lugar de tomar algún remedio excluyendo todos los otros métodos para mejorarse de las enfermedades.

### Pacientes y El ácido Láctico

Pacientes con cáncer raramente han exhibido el componente de ácido láctico en su tejido conectivo. Si éste se presenta en cantidades suficientes, se cree que el cáncer no podría desarrollarse. Cuando el ácido láctico, es deficiente, entonces la respiración celular comienza a debilitarse y consecuentemente tendrá un incremento de DL - láctico - en los tejidos. En ambos casos, estos dos tipos de Ácido Láctico existen en proporciones balanceadas en los tejidos cuando el cáncer puede aparecer inesperadamente.

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

### XIV - Crónicas y testimonios de diversas curaciones de la Kombucha

Estos son algunos testimonios de algunas enfermedades que han respondido favorablemente a tratamientos médicos basados en la Kombucha y sus respectivas curaciones. El profesor Paul Lindner (1918) da cuenta de la efectividad de la Kombucha para curar « las hemorroides», citando como ejemplo la curación del Secretario de

Correos de Berlin-Clarlottenburg, Friedrich Wagner. El Doctor Francés (1929) Pierre Arauner, también la recomienda igualmente contra esta dolencia.

El manual "Hagers de Practica Farmacéutica" (edición 1973, páginas 254 a 256) dice, refiriéndose a la Kombucha.. "En la medicina populares utilizada prevención y cura para prácticamente todas las enfermedades, pero especialmente como diurético y contra la arteriosclerosis, la gota, las disfunciones intestinales y los cálculos ". Como muy bien dice Gunter Frank, esa utilidad para prácticamente todas las enfermedades" es lo que ha generado gran parte de la desconfianza con la que muchos practicantes de la medicina consideran a la Kombucha. Es evidente que muchos de los efectos benéficos que se le atribuyen deben ser investigados y comprobados. Sin embargo hay otros que están ya sobradamente demostrados, tanto por estudios científicos como por la experiencia práctica y diaria de miles de personas de todas las épocas. Entre ellos su positiva influencia sobre la flora intestinal y sobre los desarreglos digestivos, su poderosa acción desintoxicante, su ayuda en la restauración del equilibrio ácido / alcalino del cuerpo y su acción reforzadora del organismo ante posibles invasiones bacterianas y ante la enfermedad en general.



El Doctor alemán Rudolf Kobert (1917) llega a calificar a Kombucha como "una cura infalible para el reumatismo" La hungara Haral Tietze médica homeópata (1953) manifiesta que la Kombucha ha demostrado ser un 92% más efectiva que el interferón en el tratamiento del reumatismo. El Doctor mexicano Luis Mollenda (uno de los especialistas mayores en Kombucha de este fin de siglo) la declaró afectiva en tratamientos de la gota, el reumatismo y la arteriosclerosis.

En los testimonios sobre la efectividad de la Kombuchaa para aliviar la artritis son apabullantes. La mayoría de las cartas reproducidas por los diferentes autores que se han ocupado de la Kombucha se refieren a esta enfermedad. En una de las consultas realizadas por el Dr. Sueco Ulf Peterssen por internet el 94% de las personas que respondieron, manifestaron haber experimentado algún grado de mejoría en su condición artrítica.

Los Doctores Wilhem Hennenberg, Maxim Bing y Helmut Waldeck, recomendaron encarecidamente el uso de la Kombucha contra el estreñimiento crónico. Su efecto no tiene nada que ver con la agresividad de los laxantes usuales. Pues ayuda a los intestinos a efectuar normalmente la eliminación de un modo equilibrado y natural, sin generar la diarrea.

En el asma es una enfermedad que se está extendiendo de un modo alarmante en nuestros días, debido tanto a factores ambientales como degenerativos.

De acuerdo al DoctorReinhold Wiesner determinó que debido al poderoso efecto, desintoxicante de la Kombucha siempre suele tenerse una recuperación favorable en el asmático, él mismo asiente que ya la utilizó con 246 pacientes asmáticos y todos mostraron grados de mejoría.

El mismo Dr. Wiesner comparó también los resultados logrados por el "hongo" en el alivio de la esclerosis múltiple, (una terrible enfermedad) con los alivios obtenido por medio del interferón, poderoso estimulante del sistema inmunológico sintetizado a partir de sustancias producidas por el propio organismo humano. La humilde Kombucha resultó un 80% más efectiva que el interferón.

Trabajos realizados en Praga por el Doctor Owen Herrmann, en su intento por confirmar la acción del té sobre los cálculos en la vesícula mostrando resultados las piedras insertadas en la vesícula de conejos machos fueron eliminadas poco después administrárseles tres veces al día Kombucha a los animales. Desde el primer día la orina de lo conejos presentó un notable incremento en calcio y en diversos fosfatos. In Vitro el ácido glucónico disuelve con facilidad la mayoría de los cálculos vesiculares.

En casos de disentería a partir del segundo día de tomar Kombucha se aprecia notable descenso en la diarrea, los pacientes recuperan peso rápidamente y una semana después es imposible encontrar una sola bacteria de disentería en las heces.

La Doctora Harald Tietze da cuenta de diversas curaciones en úlceras a fijando un trozo de cultivo de Kombucha sobre las llagas, úlceras y otras heridas cutáneas envuelto en una venda, logrando cicatrizaciones en pocos días.

En el caso de enfermedades de piel corito hongos, ecsemas, psoriasis, otras suelen responder en forma rápida y favorable a la Kombucha, itbucita, tanto bebida como aplicando externamente en forma de compresas. El Naturópata Pastor Kneipp, famoso en los países de habla alemana, aconseja disolver medio litro de Kombucha en el agua del baño. Este método se está utilizando en ciertos hospitales que lo aplican como hidroterapia.

El Doctor Rudolf Sklenar, quizás el más sistemático en emplear la Kombucha para combatir el cáncer. Tras haber tenido conocimiento del té en Rusia, durante la segunda guerra mundial, puso a punto su Terapia biológica contra el cáncer en la que el té de Kombucha ocupaba el papel central y con la que hasta su muerte, ocurrida en 1987, realizó miles de curaciones. El Dr. Sklenar atribuía las cualidades anticancerígenas de la Kombucha principalmente a su contenido de ácido glucorónico. El Doctor Valentín Koler publicó en 1961 sus importantes investigaciones sobre la acción que el ácido neutraliza más de 200 tipos diferentes de sustancias nocivas, combinándose con ellas y facilitando de este modo su eliminación. La Doctora Verónika Carstens, esposa del presidente alemán Kohl recomienda abiertamente la Kombucha en su serie Televisiva "Mis remedios naturales contra el cáncer". Según ella, "la Kombucha desintoxica el organismo y potencia su acción metabólica, aumentando sensiblemente la capacidad defensiva del cuerpo".

El Dr. Alex L. Lodewijkz, dice en su libro "Vida sin cáncer", refiriéndose a la Kombucha que: "es un excelente remedio para la gota, el reuma, la artritis, la artrosis, los cálculos nefríticos y las anomalías en la flora intestinal, pero esencialmente contra el cáncer en sus fases iniciales, debido a su acción sobre los endobiontes. Los endobiontes son quienes eliminan los corpúsculos rojos, cuando el PH varía desfavorablemente. En todas la enfermedades metabólicas y en el cáncer, la acción desintoxicante de la Kombucha es única, normalizando rápidamente el PH sanguíneo.

En los Estados Unidos, entre los científicos que se han ocupado activamente de las cualidades anticancerígenos de la Kombucha están el Dr. Eduard Stadelmann, de la Universidad de Minnesota que ha estudiado sus cualidades por más de 50 años, habiendo publicado diversos artículos en los que da cuenta de su actividad anticancerosa. Los Doctores Jeffrey, Gates y Keith Steinkraus, de la Universidad de Cornell están investigando actualmente las aplicaciones terapéuticas de la Kombucha en el tratamiento del cáncer de mama y la próstata. También, merecen ser citados los

doctores Richard y Rachel Heller, profesores de la Universidad de Medicina Monte Sinaí de Nueva York y autores del libro " Healthy for Life".

[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)

### Preguntas Frecuentes

#### ¿ Como tomarla?

**Día 1 a 10:**

- 1 medida en ayunas (la medida es 1 taza que se entrega con la primera botella)

**Día 11 a 20:**

- 1 medida en ayunas.
- 1/2 medida con el almuerzo.
- 1/2 medida con la cena.

**Día 21 en adelante:**

- 1 medida en ayunas.
- 1 medida con el almuerzo.
- 1 medida con la cena.

#### ¿Como recibo la Kombucha?

Se entrega en el domicilio que se solicite en una botella especialmente preparada para el té.

El material con que está hecha la botella es un material especial denominado Pet

#### ¿Donde se conserva?

La botella debe conservarse en heladera, no porque afuera de la misma, el té se descomponga, sino porque está compuesto de materia orgánica viva y el frio le permite seguir trabajando, pero no aceleradamente como trabajaría fuera de la heladera.

Su sabor suele compararse al de la sidra, pero sin gas y un poco avinagrado.

#### Uso externo:

Ante la solicitud de una afección externa tal como acné, quemaduras. úlcera, psoriasis, vitiligo, caída de cabello, entre otros; se prepara un té o una pomada y su aplicación se especifica para cada caso en particular.

#### ¿Como me siento los primeros días:?

**Frente a pacientes con enfermedades de dolencias fuertes se presenta una mejoría inmediata. En tratamientos preventivos mejora el estado general.**

**¿Donde realizo consultas?**

**En cada botella hay un teléfono al cual se pueden hacer las consultas las veces que se necesite.**

**¿Como puedo pedir mi primer botella?**

**Puede enviar un mail desde esta misma web en el link "Comentarios o pedidos" o llamando al 054-11-15-4917-1810**

**[Email: info@kombucha.ws](mailto:info@kombucha.ws)**