

WE MUST BE THE CHANGE WE WISH TO SEE IN THE WORLD

Uw e-mail adres zit in ons bestand . Aangezien we u graag als lezer behouden, bieden we u bij deze een gratis elektronisch tijdschrift aan. Mocht u echter geen prijs stellen op deze service, dan vindt u onderaan deze nieuwsbrief een link om u direct af te melden.

COGITO: DE GRENS TUSSEN FANTASIE EN WERKELIJKHEID.



Ik heb de afgelopen maand enige tijd in stilte mogen doorbrengen. Terug naar in de natuur, terug naar mijzelf dus. Wat ik ook van tevoren had mogen bedenken, het liep anders. Het verschil tussen de Denkgeest en het Innerlijke. Je kan gewoon niet met 'Het Denken' je Innerlijke oproepen of besturen. Het Cogito ergo sum: ik denk, dus ik besta mocht ik terzijde schuiven, alsmede de bestaande opinies, vooroordelen, tradities, waanideeën en schone schijn. Met andere woorden, ik mocht het geklets laten voor wat het was en mij afvragen wat echt was en is. Descartes wilde waarschijnlijk zekerheid hebben over alles. Volgens Sartre bijvoorbeeld, is het net andersom: ik ben dus ik denk, ...wat dan weer het existentialisme is.

Hoe het ook moge zijn, voor mij was het afwachten en schouwen, erachter komen wie Ik Ben! Asmi is het Sanskriet voor Ik Ben. Ik kan Ik Ben zeggen en het als waarheid aanvaarden, maar ik kan niet zeggen: jij bent, hij is, zij is, wij zijn, zij zijn, het is, enz. Ik weet dat ik besta en niets anders. Ik had gedacht en als in een kettingreactie het besef gekregen dat ik een ik was. Het was alsof er een mist in mijn hoofd begon op te lossen. Wat ik mezelf toen nog niet realiseerde was dat ik een probleem met denken zou krijgen. Ik zou niet meer kunnen stoppen, mezelf gek denken, overal een punt van maken, maar dat hoefde ik me toen ook nog niet te beseffen.

Het belang van Ik Ben is niet zozeer dat het een feit is, maar dat het het enige feit is. Ik Ben is het enige dat iemand ooit geweten heeft of ooit zal weten. Al het andere - alle religie, filosofie en wetenschap - is niets meer dan een interpretatie van een droom. Er is geen ander feit dan Ik Ben. (kijk eens op deze site van [Ik Ben](#))

We weten het allemaal: uiteindelijk ben je een zwerver, een vreemdeling hier beneden, een te klein mensje in een te grote wereld, en hoe moet het nu verder als je uit de geborgenheid van de 'moederschoot' wordt verdreven, of als je je huis uit moet, je vaderland verlaten, de wijde wereld in, hals over kop? Waartoe zijn wij op aarde? Waartoe worden wij in de wieg gelegd en waartoe leggen ze ons straks in het graf? Misschien theatraal, maar er werd voor mij een grens overschreden, en het gevolg is dat er nu grenzen zijn die ik overschrijden moet.

Waarom is het bij kinderen dan zo anders? Ik denk doordat je als klein kind de taal nog niet machtig bent, moet je verder gaan dan taal; terug naar gevoel. Ik heb gemerkt, dat op het moment dat ik dat besefte en daar open voor stond, herinneringen opeens veel intenser werden en ook verder terug gingen.

JAN VAN WIJK



We zijn blij Jan in ons midden te hebben, hij zal veelal gedichten schrijven over zijn hart-zaken. Jan studeerde Economische Wetenschappen, Handelswetenschappen, Marketing en Professioneel Sportmanagement. In zijn functie als directeur van de Academie voor Deeltijd van Avans Hogeschool is hij actief binnen het hoger economisch onderwijs. Met de wetenschap dat 'Zonder ervaring kan niets afdoende geweten worden', houden Jan en ik ons veel bezig met o.a. de theologie en wie theologie als oorspronkelijke waarheid wil zien, zal van een "dubbele waarheid" uitgaan: de waarheid van het weten (de natuurlijke kennis van filosofie en wetenschap) en de waarheid van het geloof (de boven-natuurlijke kennis van de theologie). Je kan de bijdragen van Jan vinden als je op zijn afbeelding rechtsboven klikt bij de beginpagina van Asmi-ikBen, of [hier!](#)

ASPARTAAM DODELIJK GEZOND



Diverse studies, waaronder een aantal recent vrijgegeven Italiaanse onderzoeken, bevestigen eerdere rapporten uit 2005 dat het gebruik van Aspartaam is verband gebracht kan worden met kanker en een heleboel andere giftige reacties en aandoeningen. In Amerika hebben meerdere personen binnen de FDA ((Food and Drug Administration) het gebruik van Aspartaam afgeraden. Hieronder bevindt zich de toxicoloog Dr. Adrian Gros die beweerd dat Aspartaam de potentie heeft om hersentumoren en kanker te veroorzaken. Toch heeft de FDA in 1981 het gebruik van Aspartaam toegelaten met steun van [Donald Rumsfeld](#). Donald Rumsfeld was namelijk van 1977 tot 1985 CEO van G. D. Searle, en heeft ze



natu. kunstsretd. Donald Rumsfeld was namelijk van 1977 tot 1983 CEO van G.D. Searle, en heeft zo

veel kunnen bijgedragen aan de toelating van aspartaam door de Amerikaanse FDA. Is deze toevoeging inderdaad veilig of worden de belangen van een grote coöperatie beschermd. Phenylalanine en asparaginezuur zijn aminozuren die normaal voorkomen in voeding. Ze zijn echter alleen ongevaarlijk bij gelijktijdig gebruik met andere aminozuren. Asparaginezuur is een vergif voor

neuronen, Formaline ontstaat uit methanol en hoopt zich op in bepaalde gebieden van de hersenen die overeenkomen met de neurodegeneratieve symptomen van Parkinson, Alzheimer en de ziekte van Lou Gerig. Aandoeningen die in verband worden gebracht met vrije radicalen, een bekend gevolg van de giftige stoffen phenylalanine en asparaginezuur.

Formaline is een zenuwgif, het is tevens een kankerverwekkende stof. en wordt gebruikt bij het conserveren van lichamen. Ook wordt het gebruikt bij het uitgassen van besmette ruimten.

Phenylalanine, werkt ook als neurotransmitter en is ook een zenuwgif wanneer het niet vergezeld wordt door de andere aminozuren uit eiwit.

Het is dan ook niet gek dat sinds de invoering van Aspartaam in 1981 verschillende symptomen hieraan toegeschreven worden waaronder hoofdpijn, duizeligheid, chronische vermoeidheid, epilepsie, onvruchtbaarheid en de dood. De gerespecteerde Italiaanse wetenschapper Dr. Morando Soffritti concludeerde in 2005 al dat Aspartaam de kans op lymfoma en leukemie bij ratten sterk verhoogde. Zijn onderzoek toonde aan dat de twee aminozuren en een methanolbindmiddel de kanker veroorzaakte. De FDA en de Europese FSA concludeerden echter dat zijn onderzoek niet op feiten waren gebaseerd. Een tweede onderzoek dat werd uitgevoerd door het Ramazzini instituut bevestigde echter het resultaat van het eerste onderzoek. De hoeveelheid Aspartaam dat gebruikt werd in het onderzoek is vergelijkbaar met het dagelijks drinken van light frisdranken.



Onzin of draait het allemaal weer om geld:

Door de commotie rondom Aspartaam is het één van de meest geteste stoffen die ooit door de FDA zijn toegelaten. Desondanks is nog steeds niet iedereen overtuigd van de veiligheid ervan. Misschien dat Aspartaam geen direct gevaar vormt maar wel aandoeningen kunnen versnellen en verergeren. Zelf moet ik direct denken aan en de gevaren van roken.

DES is een synthetisch hormoon en werd in Nederland voorgeschreven aan zwangere vrouwen in de periode tussen 1947 en 1976. Later bleek pas dat de dochters uit deze zwangerschappen grote problemen konden ondervinden maar ook de moeders zelf en hun zonen bleven niet buiten schot. En wat roken betreft, dat lijkt mij duidelijk. Je kunt je leven lang roken zonder er ziek van te worden maar gezond is het niet en je levensverwachting wordt er ook niet beter op.

Dit artikel is gedeeltelijk eerder gepubliceerd op [Loraco - Feit of Fictie](#)

Nog steeds worden negatieve reacties, in publicaties over de zoetstof 'aspartaam' (NutraSweet) van zelfstandige onderzoekers, krachtig ontkend door betaalde onderzoekers van Monsanto.

MONSANTO EN APSARTAAM

De bewijzen dat suiker slecht is voor het lichaam stapelen zich op. Suiker verstoort een evenwichtige en natuurlijke opname van vitamines en mineralen in de darmen. Suikergebruik kan een verslaving worden. Per jaar nemen we per persoon een kleine 40 kilo suiker tot ons. We eten teveel suiker zonder dat we het in de gaten hebben. Wie realiseert zich dat een zgn. slank makende vruchtenyoghurt zo'n 24 gram suiker bevat, een klein flesje cola 36 gram en dat tomatenketchup en appelmoes voor 24% uit suiker bestaat?



Light producten, zoals kunstmatig gezoete frisdranken, verstoren de link die het lichaam legt tussen smaak en calorieën. Normaal gesproken betekent een zoete smaak inname van calorieën. Maar als zoet herhaaldelijk niet samengaat met calorieën, verleert het lichaam deze natuurlijke reactie, blijft het hongergevoel bestaan en word je uiteindelijk dikker.

Zal dit de producent nu interesseren? Zoals u al in de vorige nieuwsbrief heeft kunnen lezen is Monsanto een bedrijf dat zich voornamelijk bezig houdt met het verdienen van geld.

GELD boven GEZONDHEID

Aspartaam werd in 1965 bij toeval ontdekt door het Amerikaanse Searl & Company (opgericht in 1988 in Omaha, Nebraska (Het oorspronkelijke bedrijf Searl werd reeds in 1853 opgericht). Searle verkocht de aandelen voor \$2,7 miljard aan de chemische firma Monto (Gordon 1987, blz. 509 of US Senate 1987). Monsanto riep toen de firma NutraSweet in het leven als dochtermaatschappij apart van G.D. Searle. De gezondheidsklachten regenen binnen, van hoofdpijn, duizeligheid, depressie, misselijkheid en buikpijn. Ondertussen blijft men dat gif produceren en verdienen dit soort bedrijven miljarden over andermans gezondheid!

PERFECTE SUIKERVERVANGER: STEVIA



Overdadig gebruik van suiker wordt in verband gebracht met beschavingsziekten als obesitas en diabetes van het type 2. De natuurlijke zoetstof stevioside uit de steviaplant is in theorie een suikervervangend wondermiddel. De Europese Commissie laat stevia echter niet toe als voedingsmiddel of voedingsmiddel. Het zou mogelijk toxisch zijn en impotentie veroorzaken. "Niets van waar", zegt de Leuvense professor Jan Geuns. "Stevia wordt doelbewust van de markt gehouden."

Stevia is afkomstig uit Paraguay. Het heeft naast zijn indrukwekkende natuurlijke zoetheid (30 tot 50 maal zoeter dan suiker), toepassingen als huidverzorgend product. In Brazilië wordt het op grote schaal gebruikt bij de behandeling van diabetes.

"In vergelijking met suiker heeft stevia bijna geen negatieve eigenschappen", stelt Geuns. "De voordelen van stevioside als voedingsmiddel ter vervanging van suiker zijn groot. Het is stabiel, wat wil zeggen dat de chemische structuur ook bij hoge temperaturen niet verandert. Suiker doet dat wel: het karameliseert als je het bakt en dat maakt verschillende kankerverwekkende stoffen aan. Karamelisatie is een veelgebruikt proces in de voedingsindustrie, maar over de gevolgen zwijgt men als de dood."

Momenteel is het door de EEG verboden als voedingsmiddel of -additief. Dit gebeurde doordat de Belgische professor Geuns (KUL) in 2000 bij zijn aanvraag om keuring er van uit ging dat stevia een nieuw product is en zo naïef was de industrie te vergeten. Mogelijk ook dank zij de druk van de producent van aspartaam, Monsanto, werd stevia afgekeurd.

In 2005 lopen echter nogal wat patenten op synthetische zoetmiddelen, waaronder aspartaam, af en zal de industrie waarschijnlijk minder

geneigd zijn naar belangen met hand en tand te verdedigen. Professor Geuns geert het in ieder geval nog niet op.

Tot dan zal je dit plantje zelf moeten kweken, want de extracten zijn alleen te koop met de vermelding "voor uitwendig gebruik". Dit is op zijn minst dubieus. Als je de plant vers kan gebruiken, er al ettelijke kookboeken hiervoor zijn, dan zou je durven hopen dat de handel in natuurproducten voldoende geweten en gezond boerenverstand aan de dag zou leggen om hier niet in te trappen.

"Andere grote voordelen van stevia zijn dat het geen of zeer weinig calorieën bevat en niet slecht is voor de tanden", gaat Geuns verder. "Dat je stevia kunt gebruiken voor diabetespatiënten en mensen met obesitas opent bovendien mooie perspectieven. Hoge concentraties van stevioside verlagen de bloeddruk van patiënten met hypertensie. De concentraties aan vetten en glucose in proefpersonen vertonen geen significante wijziging bij inname van stevioside. Ook heeft stevioside enkele veelbelovende eigenschappen die nuttig kunnen zijn in de behandeling van diabetes van het type 2. Bovendien zijn er geen nevenwerkingen van bekend", besluit professor Geuns.

Hoe het ook zij, probeer eens een maand lang alle suiker uit je voedsel te bannen. Ook suikerhoudende producten. Lees de etiketten. Er zit meer verborgen suiker in voedsel dan je denkt. En je zult zien dat je van veel van je kwalen verlost zult zijn.

ÉÉN DAG PER JAAR BUITEN DE TIJD, WIE WIL DAT NIET



Wat is De Dag Buiten de Tijd

Een jaar in de 13 Manen Kalender bestaat uit 13 Manen van 28 dagen. Dat is een jaar van 364 dagen. De ontbrekende dag is de Dag Buiten De Tijd en deze dag valt elk jaar op 25 juli. In de 13 Manen Kalender is 26 juli de eerste dag van het nieuwe jaar. 25 Juli is de dag tussen de jaren in, een Dag Buiten De Tijd. Deze dag hoort niet in een maand en heeft geen dagaanduiding als dinsdag of woensdag, maar heeft wel een eigen energie (Zegel en Toon).

Het is een dag waar de verbinding wordt gelegd: waarop het oude wordt losgelaten en de intentie voor het volgende jaar wordt gezet. Het is een dag van bewust-zijn. De Dag Buiten de Tijd is de 'Galactic Be In' waarin wij vieren dat we allemaal kunstenaars zijn, medescheppers van de Ene Schepping, als galactische wezens, levend als mensen op planeet Aarde. Samen met de viervoetigen, de gevleugelden, de bomen, de planten, de stenen, het water, de lucht en het vuur. Klik hier voor een impressie van [2006](#) en [2007](#).

[Nicole E. Zonderhuis](#) is initiatiefnemer van [deze Dag buiten de Tijd in Driebergen](#). Het is de derde keer dat ze dit festival organiseert nu als PAN Orange samen met o.a. Linda Koopmans, Sylvia Carril-

ho, Shanta Bikhari e.a.

Deze dag is een dag voor vrede en cultuur en wordt wereldwijd gevierd. Vele duizenden verenigen zich via de krachten van liefde en telepathie, om de menselijke cultuur te laten opbloeien in harmonie met de aarde.

Waar wordt dit feest gehouden?

U bent welkom op het fantastische Landgoed de Horst met veel buitenruimte, een vuurplaats, bos, een waterpartij, een groot veld, grote binnenruimtes, bushalte voor de deur, waar groei mogelijk is, genoeg toiletten, parkeerruimte, goed bereikbaar met O.V., een steen labyrint buiten, prachtige grote bomen, eekhoorns, herten, vogeltjes,

[Klik hier eens voor de site van 'Landgoed de Horst' in Driebergen](#)

BIECHTEN

We meldden het al in een vorige nieuwsbrief dat biechten weer helemaal in is en dat veel mensen dat bij voorkeur online doen. De Belgische website [biechten.be](#), waar mensen ter biecht kunnen gaan, claimt in drie jaar tijd ruim 4 miljard zonden onder ogen te hebben gehad en kwijt te hebben gescholden. Voor letterlijk elke zonde heeft de site wel een remedie, inclusief de 'zonde tegen de Heilige Geest'. Bezoekers kunnen hun zonde in een schermpje tikken en krijgen vervolgens te horen hoeveel Weesgegroetjes en Onze Vaders ze moeten bidden om van die zonde af te komen.

En je kunt het zo gek niet bedenken of [biechten.be](#) herkent de zonde wel. De makers van de site zeggen letterlijk: "Biechten.be vergeeft 4.285.199.778 verschillende zonden." Bezoekers van de site hebben zelfs de mogelijkheid om te kiezen of zij hun zonde zien als 'zonde' of als 'doodzonde'. Niet dat dat zo heel veel uitmaakt. Een paar Weesgegroetjes meer en ook de 'doodzonde' is vergeven.

Volgens de Bijbel is 'lasteren tegen de Heilige Geest' een 'eeuwige zonde' waarvoor geen vergeving bestaat (Marcus 3:29). Voor biechten.be is dat evenwel niet zo'n probleem: slechts 41 Weesgegroetjes en 16 Onze Vaders en ook die zonde behoort tot het verleden.

De penitentie die biechten.be oplegt is sowieso wat vreemd. Als je iemand vermoord kom je er met 12 Weesgegroetjes en 4 Onze Vaders van af. Maar de zonde 'diefstal' vereist zwaarder geschut: 50 Weesgegroetjes en 19 Onze Vaders. Net zo vreemd is het bij het thema overspel. Voor 'overspel' zijn 2 Weesgegroetjes en 20 Onze Vaders voldoende. Voor alleen maar 'kijken naar een andere vrouw' zijn 28 Weesgegroetjes en 10 Onze Vaders nodig. Onder die term 'andere vrouw' valt overigens niet de buurvrouw. Voor 'kijken naar de buurvrouw' blijken 11 Weesgegroetjes en 4 Onze Vaders voldoende.



Als u wilt dat we uw naam van onze verzendlijst verwijderen, [klikt u hier](#).

Vragen of opmerkingen? Stuur een e-mail naar info@asmi-ikben.nl