

Kokosöl



Kokosöl ist ein Öl, das zwar reich an Fettsäuren ist und auf der Ebene der chemischen Laborwerte eine Vorreiterrolle besitzt, doch auf der Ebene der Verarbeitung ist es sehr schwierig für Menschen aus Euren Regionen.

Um Kokosöl im Körper aufzubereiten, benötigt Ihr eine starke Sonneneinstrahlung, eine starke Aktivierung der Vitaminanteile in diesem Öl, die sich in kalten Regionen, besonders im Winter als nicht zu verarbeitende Restrückstände in Euren Zellen als Ballast ansammeln.

Auf der Informationsebene ist es ein Wesen der Weite, der Freiheit und der Süße zum Leben. Es ist ein Gewächs, das in windigen Regionen wächst, in Regionen, die von einer beständigen Brise an Meeresnähe informiert sind, die einen hohen Grad an Information bringt. Wind ist überhaupt der Informant der Lüfte, der Natur, der Baumdeven beispielsweise. Und dort herrscht das Gesetz der Weite und der Freiheit. Es zieht Euch an, dieses Öl zu Euch zu nehmen, besonders beispielsweise in kalten Winterzeiten. Oder als Geruch, der Euch an die Weite früherer Inkarnationen in Regionen erinnert, wo diese Pflanze wächst. Doch auf der Ebene der Zellen haben wir Euch bereits die Antwort gegeben.

Wenn Ihr das Öl auf Eurer Haut aufträgt, so erinnert es Euch an die Freiheit und an die Weite, nährt Eure Haut, doch auch dort entstehen Rückstände. Doch mit dem Unterschied, dass die Rückstände, die entstehen, wenn die Substanz auf die Lederhaut aufgetragen wird, nicht in die Zelle eindringt. Es ist kein Verdauungsmechanismus.

Channelingsauschnitt aus "Feinstoffliche Informationen in Nahrungsmitteln" vom 26.08.2015