

Terre d'Éveil

Numéro 1018 - Mars 2010

Que notre Terre d'accueil soit notre Terre d'éveil

Bulletin d'information de l'association « Terre d'éveil »

Edito En2Mots

“L’avenir n’arrive pas tout seul, il vient aussi avec notre présent et notre passé” Io Appel-Guéry

SOMMAIRE

- ✦ "Chemin de lumière" !
- ✦ Agenda Terre d'éveil pour mars
- ✦ Les huiles rares !

AGENDA

SEMINAIRE

Chemin de Lumière

Le samedi 27 et dimanche 28 mars

Voir ci-contre

Info : 05.56.42.23.94

COMMANDEZ

Living Greens

"Des légumes Vivantes"

www.goh.biz/h2o

Sans être prophétique et alarmiste, les civilisations anciennes telle que la tradition **Maya**, nous enseignent un changement d'état de conscience et de transformation planétaire d'ici 2012. Il suffit d'observer alentour pour comprendre.

Aujourd'hui l'être humain a un besoin fondamental de se reconnecter à ses racines, à ses origines et de découvrir et redécouvrir ce qu'il est réellement : Un être illimité rayonnant et résonant !

Le séminaire "**Chemin de lumière**" vous fait prendre conscience de vos capacités, de vos ressources, tout en vous libérant des vieux schémas (patterns). Nous allons explorer les zones profondes de la psyché de l'être humain, permettant l'ouverture de conscience afin de libérer le potentiel créatif dont chacun dispose.

Nous allons explorer la structure psychique et énergétique de l'être humain,

libérer les charges négatives liées aux traumatismes passés et ainsi cicatrifier les vieilles blessures de la période péri-natale, de l'enfance, de la vie fœtale et ou des vies passées.

Pour permettre de s'unifier, il est indispensable de créer une ligne de jonction avec les dimensions supérieures. Seuls, les outils thérapeutiques sont insuffisants. L'être humain doit nécessairement et ce de façon urgente, reprendre consciemment contact avec ses plans subtils.

Les participants expérimenteront différents niveaux de conscience où chacun peut s'exprimer librement, ceci créant une réelle transformation de soi, favorisant l'évolution spirituelle et l'expérience déterminante du monde intérieur.

**Comme le dit Io Appel-Guéry :
"L'avenir n'arrive pas tout seul, il vient aussi avec notre présent et notre passé"**

Tifen février 2010

SÉMINAIRE DE DÉVELOPPEMENT PERSONNEL "Chemin de Lumière"

Le samedi 27 & dimanche 28 mars - 170€.

Le séminaire "**Chemin de lumière**" de type thérapeutique est adapté à l'être humain en cette période de mutation.

Des voyages temporels à l'exploration de la conscience durant le week-end apportent des réponses précises et de profondes libérations.

Niveau II

Samedi 03 et Dimanche 04 juillet 2010 avec travail en piscine, si le temps le permet .

BIEN DEMARRER LE PRINTEMPS !

UNE REPONSE : ORGANIC LIVING GREENS™

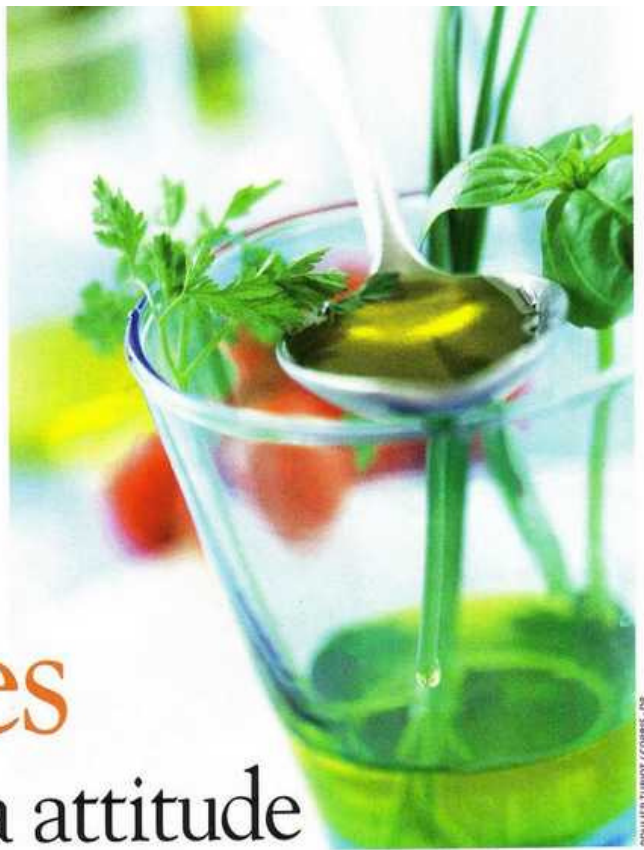
Source concentrée de plantes hautement nutritives, comme de l'orge pré-germée, des graines de lin, du brocoli, du quinoa et des plantes marines. Un mélange naturel de légumes vivantes produites conformément aux normes biologiques



Longtemps méconnues, les huiles vierges de cameline, d'œillette, de chanvre... sont aujourd'hui les nouvelles stars des magasins bio et des épiceries fines.

Huiles rares

Au top de l'oméga attitude



Elles en ont dans la bouteille, ces huiles rétro ! Non contentes de posséder de sérieux atouts gustatifs, elles affichent de belles performances nutritionnelles. A condition de les consommer crues.

Huile d'œillette

C'est l'une des plus délicates. Issue de la graine du pavot, elle révèle des saveurs incomparables sous sa robe jaune.

Au nez Des arômes de fleurs séchées.

Au goût Un profil floral subtil souligné par des notes d'eucalyptus.

En cuisine Idéale en pâtisserie. Un régal lorsqu'elle est versée en filet sur une salade de fraises.

Le plus santé Son apport en vitamine E et en antioxydants.

Où la trouver ? Naturalia et Biocoop. Huilerie Vigean, 7,90 € les 25 cl. www.huilerievigean.com

Huile de navette

Cette cousine oubliée du colza produit un jus doré

aux arômes légumiers tout à fait étonnants.

Au nez Une odeur puissante de chou cru.

Au goût Des saveurs agréables de navet et de chou-fleur.

En cuisine Elle donne un coup de fouet au pot-au-feu et tombe à pic pour la cervelle de canut, spécialité lyonnaise à base de fromage blanc.

Le plus santé Ses acides gras insaturés favorisent la baisse du mauvais cholestérol.

Où la trouver ? Lafayette Gourmet et la Grande Épicerie de Paris. Huilerie beaujolaise : 4,40 € la bouteille de 25 cl.

Rens. : 04-74-69-28-06.

Huile de chanvre

Cet élixir aux reflets verts dopera vos sens... en toute légalité !

Au nez Un parfum un peu déroutant d'herbe tout juste tondue.

Au goût Des saveurs herbacées toniques et raffinées.



En cuisine Atténue le goût terreux de certains légumes, comme la betterave. A tester sur une salade de poireaux servie froide.

Le plus santé Un équilibre quasi idéal entre les deux acides gras essentiels oméga 3 et oméga 6.

Où la trouver ? Chez Emile Noël, 9,73 € les 25 cl. Rens. : 04-66-90-54-54.

Huile de cameline

Une petite graine d'origine asiatique pour une grande huile devenue la chouchoute des toques.

Au nez L'impression de sentir un bouquet de fleurs champêtres !

Au goût La sensation de croquer une crudité à pleines dents. Frais et surprenant.

En cuisine Elle donne du punch à un filet de cabillaud vapeur ou à une purée de pommes de terre primeurs.

Le plus santé Une seule cuillerée à café couvre pratiquement tous vos besoins en oméga 3.

Où la trouver ? Naturalia et Biocoop. Huilerie Vigean, 7,75 € les 25 cl.

Huile de carthame

Sa robe jaune ambrée et son nom voyageur annoncent la couleur : luxe, calme et volupté.

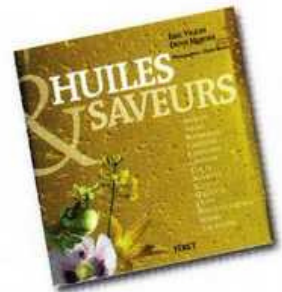
Au nez Des effluves sensuels d'anis suivis des notes pénétrantes de légumes cuits.

Au goût Des saveurs d'artichaut, puis une douce sensation noisetée.

En cuisine Sublime avec des crustacés. Très sexy sur un carpaccio de langoustines.

Le plus santé Grande source d'oméga 6, à associer avec une huile riche en oméga 3.

Où la trouver ? La Vie claire. 4,55 € les 50 cl. ● **Emilie Paul**



Pour en savoir plus : plongez avec délices dans *Huiles & Saveurs* d'Eric Vigean et de Denis Hervier. 35 €. Ed. Féret.