



Anew Grand Prix in Brazil 2010

- * 27 etapas seletivas em vários locais do Brasil
- * 4 semifinais em: São Paulo, Londrina, Porto Alegre e Florianópolis
- * Grande Final em São Paulo com a participação de mais de 1.000 espectadores



Mal assistimos às notícias acerca da crise sofrida pela JAL (Japan Airlines) e já estamos presenciando nova e grande crise, agora vivida pela Toyota. Se os administradores da Toyota errarem nas medidas que irão tomar para retomar a credibilidade, é inevitável que a força que vem da sua marca estará toda perdida. Isso pode acontecer com qualquer empresa, ou seja, a perda da confiança, da credibilidade e de clientes formados e cultivados ao longo de muitos anos pode ocorrer em segundos.

As pessoas que fazem parte da Anew é que configuram a sua imagem, portanto devem ter consciência de que levam a Anew para todos os lugares que frequentam. É por meio dessa consciência que iremos expandir o Movimento Anew, cujo objetivo é contribuir para a melhoria da saúde das pessoas do mundo inteiro.

No Japão, iniciaram-se as finais regionais do 6º Anew Grand Prix in Japan, e no Brasil, as 27 etapas seletivas regionais já estão prestes a ser realizadas. Desejo que todos se empenhem muito em cada etapa e encerrem o evento final com sucesso. Todo o processo do Grand Prix começa com o exemplo pessoal, de cada um dos que já fazem parte da Anew. Influenciar positivamente as pessoas que têm problemas de saúde só será possível se nós mesmos formos exemplos de saúde e se tivermos passado pela nossa própria experiência de melhoria da nossa condição física com ajuda da Floranew, do Floranew Detolia e da reeducação alimentar.

Atualmente, no Japão, estão sendo realizados encontros em casas de família, a que chamamos de

Home party, ocasião em que as pessoas contam suas experiências de recuperação de saúde e de reeducação alimentar. Trata-se de uma atividade que está se desenvolvendo naturalmente, e, com isso, o Movimento Anew está crescendo muito. Essas ações incentivaram-nos a criar um sistema de reconhecimento nos quais as pessoas que promovem tais encontros, segundo um determinado critério, recebem o Prêmio de Reconhecimento do Professor Michio Kushi. Essa atividade poderá, futuramente, ser realizada também no Brasil.

Experimentar, comprovar e divulgar: esse é nosso lema. Primeiro você próprio deve vivenciar a verdade inabalável de que o alimento cura a doença. Depois de ter comprovado essa verdade, é necessário que, por incentivo do seu exemplo, o maior número possível de pessoas também possa passar pela mesma experiência.

Vamos fazer as pessoas experimentarem a reeducação alimentar, vamos fazer as pessoas terem o intestino limpo; vamos fazer isso com paixão e influenciar o Brasil inteiro, o mundo inteiro.

Yukio Hashimoto
Presidente
Internacional do
Grupo Anew



Tudo bem com vocês? Neste momento encontro-me no Japão, num frio terrível. Fevereiro foi um mês com muita neve. Nevou tanto que ficou muito perceptível a irregularidade do nosso clima. Vejo que as condições climáticas do Brasil também estão alteradas.

Quando o ambiente em que vivemos se altera, temos que nos ajustar a ele, senão não sobrevivemos. Quando eu saí do Brasil era verão, portanto estava com roupas leves e camisa de manga curta. Quando cheguei ao aeroporto de Narita, era inverno. Imaginem se eu não estivesse preparado, que sofrimento seria. Em qualquer situação devemos saber enxergar as mudanças que estão para acontecer e nos preparar para tal: nas viagens, em casa, na saúde, no trabalho. Hoje, tudo no mundo está muito complexo e tudo muda muito rápido. Então temos que estar atentos para não sucumbir a isso, ou melhor, para não ficarmos perdidos pelo caminho. Para isso não acontecer, no trabalho, por exemplo, devemos destacar o fato mais importante, transformá-lo em um princípio e nunca nos esquecer dele.

Na Anew, o fato mais importante do momento é o que está representado pelo *slogan* "SGD 1.000". S, referente a STS, que é o ciclo de palestras de saúde realizadas nas Distribuidoras, G, relativo a Anew Grand Prix, evento que mostra a transformação que a alimentação provoca nas pessoas, D, que é a

Detolia Premium, nosso novo produto e 1.000, que representa as 1.000 pessoas (na STS, no Grand Prix, novos clientes de Detolia).

No ano passado, realizamos eventos com o Dr. Lair Ribeiro para divulgar a Anew, ou seja, contamos com alguém de fora da Anew e foi muito importante. Mas neste ano, quero executar o nosso trabalho contando somente com as nossas próprias forças. Se analisarmos bem, em qualquer momento da história, o que realmente permanece, são as coisas que nós construímos com as nossas próprias forças. O princípio disso é que as pessoas nunca dão muito valor para coisas que ganham, mas valorizam tudo aquilo que pagaram com o suor do seu trabalho. Além disso, o caminho que percorremos executando coisas que nós mesmos criamos, vencendo todos os tipos de dificuldades, esse sim, podemos de verdade ensinar para outros. Se sempre contamos com alguém para executar o trabalho por nós, tornamos pessoas dependentes e incapazes de agir por si.

Agora, voltem os olhos para os produtos da Anew. Eles são verdadeiros, não há nada neles que possa ser escondido, nem são maquiados para parecerem bons. Eles são realmente bons. Mas para fazermos alguém consumir tais produtos, em primeiro lugar é preciso que nós mesmos estejamos apaixonados por eles, é preciso experimentá-los e termos a nossa própria comprovação do quanto eles são fabulosos; e ao falar deles, devemos falar com muita seriedade.

Esse é um princípio que nunca muda, apesar de tudo à nossa volta estar mudando a todo tempo.

O Brasil vive um excelente momento. A prova disso é a realização dos Jogos Olímpicos. Se o país não desse sinal de desenvolvimento, isso jamais seria possível. E, que felicidade, nós morarmos justamente neste país de futuro promissor. Então, vamos nos entregar a este tempo maravilhoso e favorável que estamos vivendo e realizar com sucesso as 27 etapas seletivas do Grand Prix 2010. A Detolia Premium é a nossa grande aliada.

Toshimiti Fukumoto
Presidente do Grupo Anew do Brasil

Sr Fukumoto no Japão



1. Tomar, em torno de, dois litros de água de boa qualidade por dia.



Cerca de 80% do cérebro é formado por água. Se houver deficiência de água, o cérebro entra em estado de desidratação, a quantidade do hormônio do estresse aumenta e o cérebro pára de trabalhar.

2. Consumir alimentos de qualidade e que forneçam nutrientes de todos os tipos.

O importante para a saúde não é consumir somente alimentos de baixa caloria, mas tomar o cuidado para que as refeições sejam de boa qualidade, ricas em nutrientes de todos os tipos: proteína, lipídeos, carboidratos, minerais e vitaminas.



4. Consumir muitas frutas e verduras.

As frutas e verduras são ricas em vitaminas e minerais, que são fundamentais para o metabolismo de gorduras e açúcares e contêm elementos antioxidantes, que protegem o organismo contra o câncer. Além disso, as enzimas são muito abundantes nas frutas e verduras.



5. Dar preferência para os carboidratos de baixo IG (Índice glicêmico)

IG alto => rápida queima do carboidrato => brusco da glicemia => facilidade de absorção de açúcares e gorduras no sangue (açúcares derivados de farinha refinada etc.)

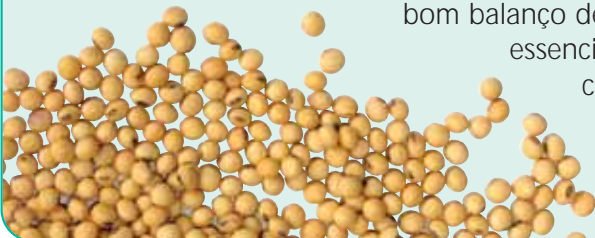
IG baixo => lenta queima do carboidrato => adequado de glicemia => dificuldade de absorção de açúcares e gorduras (arroz integral, legumes, grãos integrais etc.)

IG é o índice que expressa a velocidade com a qual o carboidrato é queimado.

8. Obter proteínas dos grãos integrais.

A soja é rica em proteína de boa qualidade, cálcio, magnésio, vitaminas do complexo B e fibras alimentares. São feitos de soja o *missô* (pasta de soja fermentada), o *natto* (soja fermentada), o *tofu* (queijo de soja) etc. Ao combinar o arroz integral (que tem

bom balanço de aminoácidos essenciais) com a soja, conseguimos obter o que chamamos de proteína ideal.



9. Usar o "sal vivo" natural.

O sal marinho não refinado apresenta uma variedade de tipos de minerais. Esse tipo de sal

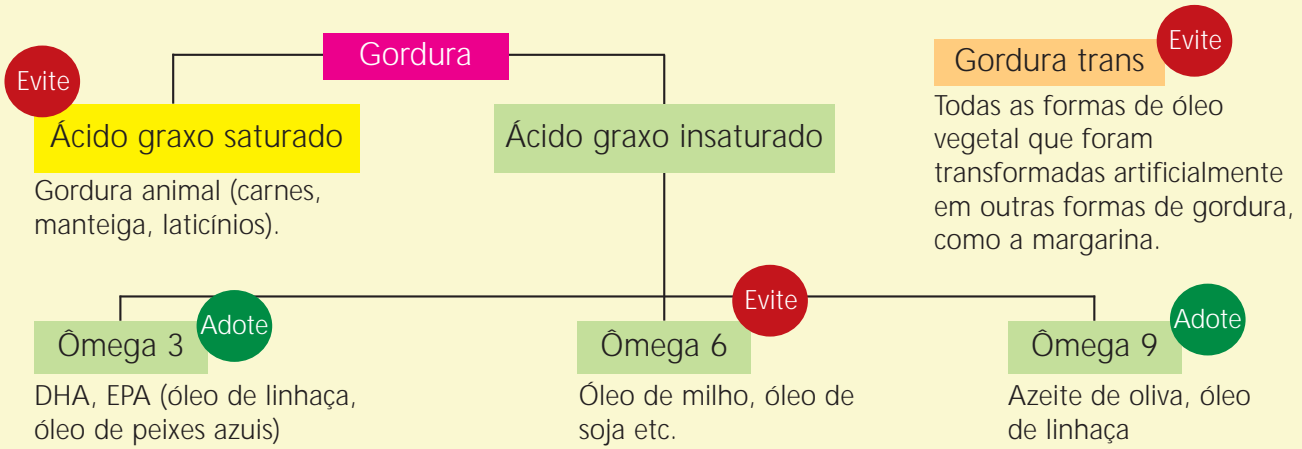
apresenta um balanço adequado de minerais e também é considerado "sal de cura" por seus efeitos terapêuticos. Para obter os melhores resultados, use o sal marinho não refinado.



Alimentação, para manter o corpo saudável

do Professor Toyofumi Yamada e Professor Michio Kushi)

3. Consumir somente gorduras que fazem bem para o cérebro e para corpo.



Carboidratos de baixo

carboidrato => aumento para acumular arroz branco, (.)

carboidrato => aumento de gordura para acumular pão, pães e massas

quantidade com que o

contém mais de oitenta tipos de sal natural que dão o balanço perfeito de minerais, chamado de "sal que proporciona resultados para a saúde. Então, vamos usar sal natural não refinado como preciosa fonte de minerais.

6. Ingerir ao máximo alimentos crus e fermentados.

Alimentos crus e fermentados são ricos em enzimas. Se for possível comer os vegetais na forma crua, evite cozinhá-los

Leite causa carência de cálcio!

A maioria dos adultos asiáticos não possui lactase, a enzima que digere e absorve o leite. Por isso ele deve ser evitado. E ainda, o leite torna o organismo mais ácido e para que o equilíbrio seja restabelecido é necessário que haja cálcio. Este cálcio é retirado dos ossos e dos dentes.

7. O cálcio deve ser consumido combinando-o com o magnésio.

Quando há deficiência de magnésio ou de vitamina B6, o cálcio tem dificuldade de se transformar em ossos e dentes e além disso, se sozinho, ele vai se acumular no organismo dando origem a vários tipos de doenças. O ideal é obter cálcio por meio da ingestão de algas e verduras, soja, peixes pequenos etc., por serem fontes de magnésio também.



10. Realizar a desintoxicação do organismo regularmente.

Aconselhamos a realização da desintoxicação do organismo uma vez a cada seis meses, ou a cada ano para conseguir longevidade com saúde.

Se você está com a semana atribulada, cheia de compromissos e por isso é impossível de praticar as *dez regras básicas para manter o corpo saudável*, não tenha dúvidas, recorra aos complementos alimentares naturais.



Acenew

Vitaminas A, C, E
mais mineral Selênio.

Dia Chlorella

Riquíssimo em proteínas, carboidratos, minerais (cálcio e magnésio, potássio, ferro e outros) e vitaminas.



Floranew

Fonte de enzimas. Sem enzimas é impossível ocorrer o metabolismo dos alimentos.

Levedo de Cerveja

Fonte de Vitaminas do Complexo B e todos os aminoácidos essenciais.



Floranew Detolia Premium

Excelente coadjuvante para realizar a desintoxicação orgânica.

Linhaçanew

Uma das maiores fontes de Ômega 3 e 9.





Etapa seletiva: premiação para todos os candidatos participantes



Vencedores da categoria Golden, Silver e masculina: [viagem a Fazenda Anew](#)

O Anew Grand Prix é um evento que comprova que é possível mudar de vida, ser mais saudável e ser mais feliz por meio da alimentação.

Muitas pessoas já adotaram os três passos da reeducação alimentar divulgada pela Anew e agora têm muito o que dizer e mostrar sobre essa experiência que mudou as suas vidas para melhor.

Se você ainda não conhece a proposta de reeducação alimentar da Anew, consulte o *site* www.anew.com.br ou um Distribuidor Anew mais próximo de você e inscreva-se.

Mostre a sua história de superação e conquistas pessoais e ainda concorra a prêmios. Todos os candidatos que comparecem a uma das 27 etapas seletivas serão premiados com produtos Anew, como também os classificados que participarem de uma das quatro etapas semifinais.

A vencedora do prêmio Golden ganhará uma viagem para o Japão, com tudo pago, e uma viagem para o Centro Mundial do Movimento Anew. As vencedoras do prêmio Silver e os vencedores da Categoria Masculina ganharão uma viagem para o Centro Mundial do Movimento Anew. Inscreva-se como candidato ou participe como convidado especial!

Além dos depoimentos emocionantes que você vai poder acompanhar de perto, todos os eventos do Anew Grand Prix contarão com uma incrível palestra de saúde com informações moderníssimas de manutenção de saúde e beleza, trazidas diretamente do Japão. Em breve divulgaremos os locais e datas das etapas seletivas e como adquirir o seu ingresso.

Depoimento

Tenho psoríase de difícil controle. As primeiras lesões surgiram aos dez anos de idade, no couro cabeludo e aos catorze anos, a psoríase já cobria grande parte do meu corpo. Tentei por várias vezes, obter melhora por meio de diversos tratamentos, porém, nunca obtive o êxito desejado.

As tentativas foram muitas ao longo desses anos. As frustrações foram tamanhas que em determinados períodos, cheguei a perder a esperança. Por diversas vezes, o desespero era tanto que eu chorava e me perguntava o que tinha feito para merecer passar por tudo isso.

Demorei muito para me aceitar e me assumir. Demorei para enxergar que não eram as lesões na minha pele que me tornavam uma pessoa melhor ou pior. Eu sou o que sou, independentemente da minha pele.

Acabei buscando métodos alternativos e encontrei. Conheci a Anew em maio de 2009. Fiquei impressionada e encantada com as possibilidades de melhora por meio das coisas simples e que não prejudicam em nada o nosso organismo.

Iniciei o processo de reeducação alimentar no final de maio de 2009 e hoje, com menos de um mês, usando os produtos, percebi uma mudança: minha pele está bem melhor, que é o meu principal objetivo. Meu intestino também, que antes não funcionava direito, agora está funcionando regularmente.

Esse novo processo que iniciei com a Anew devolveu-me a esperança. Fiquei super animada ao ver que, em tão pouco tempo, obtive alguma melhora.

Samantha Pedroni Chemello

Candidata de Caxias do Sul (RS), finalista no Anew Grand Prix 2009



Cuscuz com Floranew

Todo mês uma receita para você conseguir dar os 3 passos para a reeducação alimentar

Ingredientes:

- ½ xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de água
- 3 xícaras de farinha de milho em flocos (tipo flocão)
- 3 ovos cozidos picados
- 1 cebola média picada
- ½ xícara de milho verde
- 1 cenoura bem picada
- 2 tomates maduros picados
- 1 pimentão pequeno picado
- 1 tablete de caldo de galinha*
- sal a gosto
- 1 sachê de Floranew
- ½ pimenta dedo-de-moça (opcional)

Refogue todos os vegetais no azeite de oliva, tempere, acrescente água e deixe ferver até amolecer o tomate. Acrescente a farinha de milho - com o fogo ainda aceso - acerte o tempero, misture bem até que a farinha esteja umedecida e com consistência macia. Retire do fogo. Forme porções individuais utilizando como forma um copo pequeno ou uma tigela pequena que devem ser untados antes com o azeite de oliva.

Esse tipo de cuscuz não deve ser colocado em formas grandes (cuscuzeira), pois ele se desmancha ao ser cortado. Caso queira colocar na forma para depois servir fatiado, acrescente durante o cozimento, ½ xícara de farinha de mandioca.

Os legumes podem ser substituídos por palmito, ervilha, vagem, quiabo etc.

* o tablete de caldo de galinha pode ser substituído por outros temperos, tais como alho, coentro, cebolinha, salsinha, azeitona, gengibre, alho poró, sálvia, manjeriço, alecrim, louro etc.



O Boletim Informativo [NaturalMente Anew](#) é uma publicação interna da Anew. Sua reprodução, total ou parcial, é proibida. [Redação e projeto gráfico:](#) Anew



Fale com quem se preocupa com você

(0xx11) 2823-8933

relacionamento@anew.com.br

www.anew.com.br

Consultor(a) Autônomo(a): _____

Endereço: _____

Telefone: _____

e-mail: _____

Programação de eventos, fotos, notícias e muitas outras novidades
no novo site da Anew: www.anew.com.br