

3° anew GRAND PRIX
in Brazil



Heloisa Gappmayer Biscaia vencedora do prêmio *Golden* do
3° Anew Grand Prix in Brazil

Neste exato momento em que escrevo esta mensagem, encontro-me na Fazenda Anew, recebendo os clientes vindos do Japão. Por falar nisso, durante o mês de outubro, a Fazenda recebeu inúmeros outros visitantes tais como as vencedoras do 5º Anew Grand Prix do Japão e um importante Professor japonês chamado Tsukasa Abe. Tantas visitas fazem da Fazenda Anew o ponto de encontro de pessoas de todo o mundo, afinal, ela é o Centro Mundial Movimento Anew.

O 3º Anew Grand Prix in Brazil foi um grande sucesso! Os depoimentos emocionados e a luta que todos os candidatos tiveram que travar para superar os seus sofrimentos, com certeza serviram para despertar nos convidados uma nova consciência sobre a alimentação.

A grande vencedora foi a Heloisa Gappmayer Biscaia. Heloisa era gordinha desde os sete anos de idade e passava o dia tentando se esconder de si mesma. Ela sofria de intestino preso e, apesar das tentativas de mudar o seu quadro com dietas especiais, nunca conseguia alcançar os resultados esperados. Isso a deixava cada vez mais estressada, com espinhas no rosto e depressiva. Mas, consumindo a Floranew, a Floranew Detolia Premium e fazendo a reeducação alimentar, Heloisa pôde resolver seu problema de intestino preso, conseguiu diminuir as taxas de colesterol e passou a ter uma pele incrivelmente melhor. Além disso, ela perdeu 14 kg!

Heloisa não ficou linda somente no aspecto físico, ela ficou linda por dentro, reconquistou a autoestima e passou a ter uma convivência agradável com a sua família. O seu sorriso reflete a sua beleza, a sua saúde e a sua gratidão. Ela nos disse que a partir de agora quer tornar todas as pessoas que vivem ao seu redor saudáveis também.

Com o evento Anew Grand Prix nós podemos provar para pessoas de qualquer parte do mundo que é possível recuperar a saúde por meio da alimentação correta e balanceada, mais a Floranew e a Floranew Detolia Premium. A causa da maioria das doenças está na alimentação desbalanceada. Então, se quisermos ser saudáveis devemos nos preocupar com a nossa alimentação. Se formos saudáveis, nos poupamos de remédios, hospitais, sofrimentos e gastos. Além disso, poupamos outras pessoas das preocupações e do tempo que elas teriam que dispor para nos cuidar.

Em 2016, o maior evento esportivo do mundo, os Jogos Olímpicos, será realizado na América Latina, mais exatamente, no Rio de Janeiro. O Brasil, que já é um foco de atenção de pessoas do mundo inteiro, estará, mais do que nunca, em evidência. O Movimento Anew estará neste embalo e se tornará mais conhecido e necessário para a humanidade. Vamos, então, sempre de mãos dadas, trabalhar para que o Movimento Anew atinja pessoas de todos os cantos da Terra.

Com os votos de saúde e felicidade,

Yukio Hashimoto
Presidente Internacional do Grupo Anew

Hashimoto e Heloisa com alguns dos vencedores do Grand Prix do Japão



Yukio Hashimoto no 3º Anew Grand Prix in Brazil



O mês de outubro de 2009 foi para mim o melhor mês de toda a minha vida. Exatamente no dia 18 de outubro, quando acontecia o **3º Anew Grand Prix in Brazil**, senti que toda a força dos 37 anos do Movimento Anew era uma realidade.

O Anew Grand Prix é o evento onde todas as pessoas que amam a Anew se encontram para compartilhar as experiências vividas, para incentivar umas as outras a melhorarem a sua saúde por meio da alimentação e, também, para se unirem formando um só coração; um coração com ganas de realizar o próximo Anew Grand Prix in Brazil.

O próximo Anew Grand Prix in Brazil acontecerá no dia 26 de setembro de 2010, em São Paulo. Mas, antes, estaremos realizando as Etapas Seletivas em trinta localidades e, em seguida, as Semifinais em três cidades centrais. Em 2010, com certeza, iremos assistir histórias de transformação de vida ainda mais surpreendentes porque contamos, agora, com a Floranew Detolia Premium, lançada no início do mês de setembro.

Há um ensinamento japonês que diz: "3 anos em cima de uma pedra" e quer dizer que, mesmo sentados em cima de uma pedra, após 3 anos, aprenderemos alguma coisa. Se há algo que não aprendemos em um ano, aprenderemos no segundo e se não aprendermos no segundo ano, aprenderemos no terceiro.

Neste meu terceiro ano vivendo no Brasil, sinto na pele como o "passar pelas experiências" é importante. Experiências de falhas, principalmente, são as que devemos dar mais importância. A maioria

das pessoas e empresas que crescem, cresce porque procuram não cometer os erros que um dia já cometeram. Assim, errando e corrigindo, enquanto estivermos insistindo em nosso objetivo maior, coisas maravilhosas irão acontecer. Para exemplificar, podemos citar o Anew Grand Prix. Esse ano, o Grand Prix foi tão maravilhoso que nem podemos compará-lo ao do primeiro ano.

Algumas pessoas não aceitam desafios porque têm medo de falhar; certamente, elas nunca irão falhar, mas, também, nunca irão crescer, nem evoluir.

Durante os seus 37 anos a Anew desafiou realizar diversas coisas para cumprir o seu objetivo maior de construir uma sociedade saudável por meio da alimentação. Sim, acertamos e falhamos diversas vezes, mas hoje podemos dizer que conquistamos algo fabuloso: a Floranew Detolia Premium. Ela é tão maravilhosa que eu realmente desejo que o maior número de pessoas possa experimentá-la.

Daqui a pouco já será Natal e Ano Novo. Será que vocês já conseguem enxergar as metas para o ano que vem? Quais serão os seus desafios? Somente nós seres humanos, somos capazes de traçar metas e falar de sonhos; é por isso que crescemos e evoluímos.

Por meio da Floranew, da Floranew Detolia Premium e da fantástica Água Anew, vamos realizar um grandioso Anew Grand Prix 2010, com a participação de mais de 3.000 pessoas e fazer avançar o nosso movimento de busca pela paz mundial.

Toshimiti Fukumoto
Presidente do Grupo Anew do Brasil



Presidente Fukumoto com as vencedoras das três edições do Anew Grand Prix in Brazil: Elisabete Alves, Paula Ferreira e Heloisa Gappmayer

No dia 18 de outubro realizamos a grande final do 3º Anew Grand Prix in Brazil, em São Paulo. Mil pessoas puderam assistir de perto quinze depoimentos emocionantes que provaram que é possível transformar a vida por meio da adoção de hábitos saudáveis.



Vencedoras da categoria Silver



Samantha Pedroni Chemello (Caxias do Sul), Eunice Nobuko Ito (São Paulo), Ozana Maria de Araújo (Londrina) e Hiroko Yokoïama (São Paulo) irão conhecer o Centro Mundial do Movimento Anew em Corguinho (MS).

Em breve ela visitará o Japão para propagar o seu depoimento

Vencedora da categoria Golden

Heloisa Gappmayer Biscaia

Curitiba - PR

Gostaria de compartilhar com vocês a saúde e a felicidade que venho conquistando nos últimos anos, com a ajuda da Anew e dos produtos Dia Chlorella e Floranew, que fazem, cada vez mais, parte de cada célula do meu corpo e da minha energia. Desde os sete ou oito anos de idade, eu era gordinha, me achava feia, era uma criança um pouco triste, muito brava e ansiosa, de difícil relacionamento. Aos 20 anos, eu estava com a taxa de colesterol extremamente alta, tinha o intestino preso, muitas espinhas no rosto e um comportamento um pouco depressivo.

Quando eu engravidei, resolvi investir numa melhor qualidade de vida, melhorando também a alimentação. A partir de então eu comecei a usar mais regularmente os produtos da Anew e, simultaneamente, fui mudando a minha alimentação. Hoje eu tenho prazer de ir à feira de orgânicos, consumo muita fruta, verdura, arroz integral, farinha integral, linhaça pra fazer pão caseiro etc. Todos esses hábitos estão fazendo toda a diferença em minha vida. Há cerca de um ano, eu resolvi tirar o leite e a carne da minha alimentação, pelo mal que eles fazem à minha saúde e ao planeta.

Foram várias as transformações que eu conquistei; graças a elas consegui recuperar a saúde do corpo, da mente e do espírito. Também, passei a fazer exercícios físicos com prazer e a praticar a meditação. Assim, fui me tornando uma pessoa mais harmoniosa e amorosa. A relação com as minhas filhas também se transformou totalmente. A gente adora brincar e, sem a televisão que tirei por um ano da minha casa, conseguimos brincar muito e conseguimos ser muito felizes.

São transformações muito gostosas pelas quais eu tenho passado. Até mudei de profissão; hoje eu atuo com saúde.

Ainda estou em processo de transformação e eu acredito que este processo nunca irá parar. Já consegui emagrecer 14 quilos e reduzir drasticamente as medidas da cintura, quadril e busto.

Eu estou muito feliz! Aprendi que saúde a gente conquista e a Anew é a minha parceira; ela é parceira de todas as pessoas que querem conquistar a saúde e de todos que assumem a responsabilidade pela sua própria saúde.

Agradeço a Deus, a Anew e aos meus pais que colaboraram para que eu tivesse mais saúde e amor próprio.



Fasting de minerais: o que fazer para sua dieta ser um sucesso

No mês de outubro publicamos um trecho do livro do professor **Toyofumi Yamada**, "Ficar saudável a começar pelas células" o qual apresenta um programa de desintoxicação chamado de "Fasting de Minerais" (dieta especial a base de minerais).

Este mês estamos publicando mais um trecho do mesmo livro para alertar e conscientizar os leitores que o *Fasting* de Minerais, assim como qualquer dieta especial, deve ser encarada com muita seriedade.

O seu corpo é único no mundo inteiro

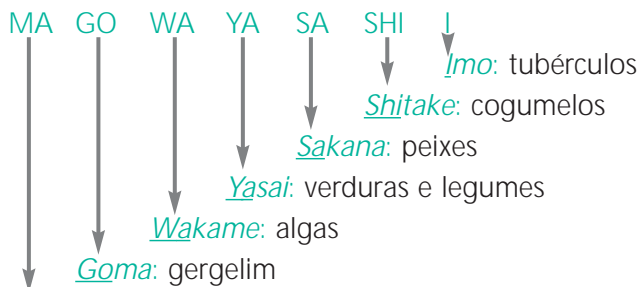
Para realizar o *Fasting* de minerais, o período preparatório e o período da reintrodução alimentar são essenciais. O revolucionário *Fasting* de Minerais exige uma atenção especial de quem vai praticá-lo, em alguns pontos importantes. Refere-se à maneira de se alimentar antes e depois da prática do *Fasting*.

Para obter um bom resultado do *Fasting*, é importante realizar as seguintes orientações:

Período que antecede o Fasting

Nos três dias que antecedem a realização do *Fasting* de Minerais deve-se:

1) Fazer as refeições seguindo a "regra do *magowa yasashii*", ou seja:



Mame: grãos, principalmente soja e produtos derivados da soja.

2) Evitar: bebidas com álcool ou cafeína, alimentos com alto teor de gordura como carne vermelha e ovos, alimentos com alto teor de proteína, gordura trans, alimentos beneficiados (açúcar refinado, trigo refinado, arroz branco etc.), temperos artificiais, remédios em geral e todos os outros tipos de substâncias/ alimentos que sobrecarreguem o fígado e intestino.

3) Comer bastante verduras e legumes que propiciam o bom funcionamento do fígado: alho, cebolinha e cebola. Repolho, brócolis, couve-flor, aspargo, aipo, nabo e cenoura. Maçã e outras frutas cítricas.

4) Consumir alimentos ricos em taurina (lula, polvo). A taurina ajuda o organismo a preparar-se para a desintoxicação.

5) Tomar mais de dois litros de água de boa qualidade, todos os dias.

6) Ingerir óleo de linhaça diariamente.

7) Aumentar a quantidade de bactérias benéficas no interior do intestino por meio da ingestão de alimentos fermentados.

Período após o Fasting de Minerais

O cuidado para fazer a reintrodução alimentar após o período de *Fasting* de Minerais é muito importante. É neste período que devemos ajudar, adequadamente, os órgãos como o fígado, os rins e o intestino de forma que as substâncias nocivas excretadas durante o período de *Fasting* de Minerais não ingressem novamente em nosso organismo. Além disso, se negligenciarmos essa fase do *pós-Fasting*, o nosso estado de saúde pode ficar pior do que antes.

1) A primeira refeição deve ser uma canja leve, sem galinha. Durante os três dias deve-se evitar as carnes e todos os alimentos gordurosos.

2) Fazer multiplicar a quantidade de bactérias benéficas do intestino, que está bem limpo, e aumentar a imunidade do organismo consumindo alimentos com enzimas (alimentos crus).

3) A partir do segundo dia após o término do *Fasting*, tomar suplementos de enzimas (compostos fermentados) antes de cada refeição para ajudar o organismo na digestão dos alimentos.

4) Abastecer-se de minerais e vitaminas.

5) Tomar mais de dois litros de água de boa qualidade todos os dias.

6) Ingerir óleo de linhaça todos os dias.

7) Evitar alimentos que atrapalham a desintoxicação (vide item 2 do período preparatório). Ter a "regra do *magowa yasashii*" como base da alimentação.



O **Natuki** é um suplemento alimentar resultante da poderosa combinação da Geleia Real liofilizada, da própolis e do pólen de flores.

A Geleia Real em sua forma liofilizada proporciona fortalecimento geral do organismo e incremento da energia física e mental, por ser um componente concentrado e natural.

A própolis é o principal componente do **Natuki** e por esse motivo, os maiores benefícios serão para o Sistema Imunológico. Este potente extrato flavonóide preparado pelas abelhas é estruturalmente viscoso e resinoso e possui uma potente atividade antibiótica o que impede a propagação de agentes microbianos e fúngicos na colmeia. Algumas pesquisas demonstraram que a própolis no Sistema Imunológico, ativa a Imunidade Humoral, ou seja, aumenta a síntese de anticorpos ou imunoglobulinas circulantes no sangue e nos tecidos, sendo que estes ativarão a Imunidade Celular ou as células de defesa específicas, para através da fagocitose, destruírem os agentes invasores ou agressores. Por esse motivo, a própolis pode ser utilizada num tratamento complementar valioso, nos distúrbios infecciosos ou inflamatórios.

Existem registros da utilização da própolis no tratamento de feridas e infecções de pele no antigo Egito, Roma e até no Império dos Incas, com

conhecida eficácia nos casos de febre e inflamações.

Pesquisas recentes comprovaram as propriedades antibióticas da Própolis, apresentando atividades bactericida (destruição de microrganismos) e bacteriostática (inibição do crescimento) específicas contra bactérias, fungos e alguns vírus, especialmente os da gripe e do herpes.

A própolis, além de importantes nutrientes essenciais, possui também em sua composição várias enzimas, como a amilase, catepsina, tripsina e lipase, importantes para o adequado funcionamento do Sistema Digestivo, facilitando o processamento e a digestão dos alimentos.

O Pólen de flores é a matéria-prima utilizada pelas abelhas para a produção da Geleia Real, sendo, portanto, uma fonte rica em nutrientes essenciais, enzimas e compostos vitalizantes. Possui uma elevada concentração de bioflavonóides vegetais que além de preservarem a integridade dos vasos capilares sanguíneos, também possuem uma poderosa atividade antioxidante.

Algumas pesquisas sugerem que o pólen de flores contém compostos antibióticos naturais contra vários microrganismos nocivos. Seus usos terapêuticos são antiquíssimos, sendo que os médicos egípcios e até mesmo Hipócrates, o pai da medicina, conheciam e divulgavam suas propriedades.

Principais componentes do Natuki (Geleia Real liofilizada, própolis e pólen de flores): **Geleia Real liofilizada** - Proteínas de alta qualidade e digestibilidade, frutose, ácidos graxos, Sais minerais (Potássio, Sódio, Cálcio, Magnésio, Cobre, Ferro, Zinco, Fósforo e Silício), Vitaminas (A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, C, D, E e Inositol), Aminoácidos livres (isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano, valina, arginina, ác. aspártico, asparagina, cisteína, ác. glutâmico, glutamina, glicina, histidina, lisina, serina, treonina e tirosina), acetilcolina pura, homeoparotina e 10-hidroxicenocóico. **Própolis** - Flavonóides, Vitaminas (Precursor da vitamina A, complexo B, vitaminas C e E), Sais minerais (Cobre, Ferro, Manganês e Zinco), enzimas digestivas (amilase, catepsinas, lipases e tripsina) e antibióticos naturais (as propolinas). **Pólen de flores** - Proteínas, todos os aminoácidos, vitaminas do complexo B, vitaminas A, C e E, e Sais minerais (Potássio, Manganês, Cálcio, Ferro, Silício, Fósforo, Enxofre, Cloro, Cobre e Magnésio).



Creme para saladas, canapés e sanduíches

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

Ingredientes

- 1 cenoura grande ou 2 pequenas
- 1 cebola média
- 2 ovos cozidos
- 1 sachê de Floranew
- 5 colheres (sopa) de óleo de girassol ou azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de vinagre de maçã
- 1 pitada de sal

Modo de fazer

- Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar um creme homogêneo
- Ajuste o sal.
- Está pronto para usar.

FORMAS DE USO

Saladas

Monte a salada em tigelas individuais com um mix de verduras e legumes de sua preferência.

Coloque o creme por cima e sirva.

Canapés

Passe o creme, em quantidade bem generosa, nas torradas ou pães de forma cortados em quadrados ou círculos.

Enfeite com: ovos cozidos, azeitonas e cenouras, todos picados. Adicione folha de salsinha, manjeriçã ou hortelã.

Sanduíches

Pense que o creme é um excelente substituto da maionese e da margarina e faça valer a sua criatividade.



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: _____