

PERSONALIDADES QUE LLEVARON UNA ALIMENTACIÓN VEGANA- NIKOLA TESLA

Fue inventor, ingeniero mecánico, ingeniero eléctrico y físico de origen serbio.

Se le conoce por sus numerosas invenciones en el campo del electromagnetismo.

Nikola Tesla (1857-1943)
(Vegetariano)

Demostó la comunicaci3n inalámbrica por medio de ondas de radio en 1894.

La unidad de medida del campo magnético del Sistema Internacional de Unidades, el Tesla, fue llamado así en su honor.

Tesla contribuyó en diferentes medidas al desarrollo de la robótica, el control remoto, el radar, las ciencias de la computación, la física nuclear y la teórica.

Cuando se le preguntó a Albert Einstein, qué se sentía ser el hombre vivo más inteligente, él contestó,
“No lo sé, tendrían que preguntárselo a Nikola Tesla.”

En una entrevista para la revista Century Illustrated Magazine, en Enero de 1900, el físico, inventor e ingeniero eléctrico Nikola Tesla, reflexionaba sobre su vegetarianismo:

“Es sin duda preferible cultivar vegetales, y creo por tanto, que el vegetarianismo es un alejamiento recomendable del bárbaro hábito actual de comer animales”.

“Que podemos subsistir con alimentos vegetales y realizar nuestro trabajo incluso mejor no es una teoría, sino un hecho bien demostrado.

Muchos pueblos que viven casi exclusivamente de vegetales son superiores en fortaleza mental y física”.

A la vista de estos hechos, concluía Tesla, la humanidad debía abandonar paulatinamente su abuso de la carne.

Fuentes:

ACEITE MACERADO O AROMÁTICO

Delicada receta.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 350 ml

- 5 piezas de pimienta negra gorda
- 1 rama de Romero fresco
- 1 rama de Tomillo fresco
- 10 hojas de Albahaca fresca – 1 rama de Orégano fresco
- Un puño de Perejil fresco
- 350 ml. de aceite de oliva

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Vertemos 350 ml de aceite de olivo en una cacerola, y encendemos a fuego medio y dejamos que caliente un poco más de

tibio. Mezclamos un poco y apagamos el fuego. Vaciamos el aceite con ayuda de un embudo a una botella de cristal.

2-Agregamos 5 granos de pimienta negra gorda, una rama fresca de romero, una rama fresca de tomillo, agregamos entre 10 y 15 hojas de albaca fresca, una rama fresca de orégano y una rama fresca de perejil. Hundimos todo con ayuda de un cuchillo.

3-Estando todavía tibio el aceite, tapamos la botella. La guardamos en un lugar fresco y seco durante 10 días.



4-Presentamos.

VER VIDEO

@beatrizsanchez929

Me encantan sus noble su generosidad de compartir tantas buenas recetas, tips... Ustedes son un regalo!!!
Los Amooooo!!!

@reynamendez5847

Hola como m gusta sus recetas y sobre todo la información nutritiva q nos dan , y para nada tienes un cerebro muy INTELIGENTE muchas gracias por todo y gran saludos y bendiciones para ambos y toda esta bella familia vengan fácil  

@

Gracias por enseñarnos tanto y todo con amor

@RosaRosa-mh7hx

Qué fácil, qué rico y qué nutritivo! Se me ocurre que

**hasta se pueden hacer botellas para regalar. Delicioso!
Muchas gracias, y feliz fin de semana para todos!**