



# Zuiver

klassieke homeopathie voor mens en dier



## Nieuwsbrief zomer 2019

In deze zomereditie weer onze vaste rubriek over klassieke homeopathie, dit keer over het consult. Verder zijn wij verheugd te melden dat u vanaf 22 augustus ook bij ons terecht kunt in Willemstad. In de dierenrubriek informatie over maagproblemen bij paarden, en natuurlijk een zomerrecept.

### Klassieke homeopathie: het consult

Zoals u inmiddels weet is een consult bij de klassiek homeopaat behoorlijk uitgebreid. Er komen onderwerpen aan de orde die ogenschijnlijk niets te maken hebben met de klacht waarmee u komt. Homeopathie behandelt de zieke en niet de ziekte. Er is onbalans en het lichaam laat dit zien door middel van symptomen. De manier waarop het lichaam dit laat zien is voor ieder mens anders. Voor de homeopaat is het zaak erachter te komen waarom het lichaam deze klachten laat zien. Wat is er echt aan de hand? We stellen geen diagnose (dat is voorbehouden aan een (huis)arts), maar gaan wel op zoek naar de achtergrond van de klachten. Om hierachter te komen is veel informatie nodig en is het soms nodig om flink door te vragen. Ook gevoelens en sensaties die u bij klachten heeft worden uitgebreid uitgevraagd. En om het middel te vinden dat het best bij de klachten, onbalans en type persoon past, komen er soms ook vragen langs zoals wat eet u graag, heeft u het snel warm of koud, in welke positie slaapt u, wat is uw favoriete vakantiebestemming. Hoe duidelijker het beeld is, hoe beter de homeopaat kan voorschrijven.

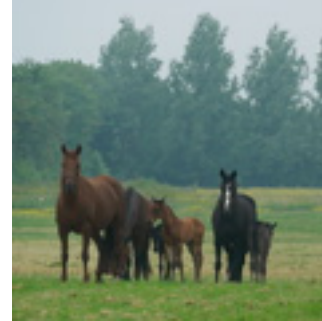
### Praktijk in Willemstad vanaf 22 augustus 2019

Vanaf 22 augustus 2019 kunt u ook bij Zuiver terecht in Willemstad. In de groepspraktijk **Fysiotherapie Van Gelderen** worden fysiotherapie, osteopathie en dryneedling aangeboden en straks dus ook klassieke homeopathie. Heeft u familie, vrienden of collega's in Noord-West Brabant of Goeree-Overflakkee, zegt het voort.

### Dierenrubriek - paarden en maagproblemen

In de vrije natuur zijn paarden gewend om in een kudde al grazend flinke afstanden af te leggen. Het maagdarmstelsel van het paard is ingericht op beweging en onbeperkte toegang tot voeding. Ze hebben een kleine maag en eten de hele dag door kleine beetjes. Paarden maken continu maagzuur aan, niet alleen als ze eten zoals bij mensen. Om

al dit maagzuur te neutraliseren maken ze veel speeksel aan.



Door te kauwen wordt de aanmaak van speeksel gestimuleerd, met name kauwen op ruwvoer (hooi, gras). Als een paard niet voldoende ruwvoer tot zijn beschikking heeft, kan er teveel maagzuur in de maag blijven en het maagslijmvlies beschadigd raken. Dit kan zelfs tot maagzweren leiden.

Veel van onze gedomesticeerde paarden staan een groot deel van de dag op stal met weinig beweegruimte en beperkt toegang tot ruwvoer. Dit kan leiden tot uiteenlopende klachten die niet altijd herkend worden als maagklachten. Symptomen kunnen zijn: verminderde prestaties, verminderde eetlust en vermagering, veel gapen, opgetrokken flanken, tandenknarsen, luchtzuigen, gevoelig op aanraken van de buik, singeldwang, lichte koliek en/of diarree, doffe vacht, gedragsveranderingen, etc. De behandeling van maagklachten beperkt zich dus niet tot het juiste homeopathische middel, maar ook de oorzaak zal aangepakt moeten worden.

### Recept: tomatenclafoutis

Een clafoutis is eigenlijk een Frans nagerecht met kersen. Deze hartige variant met tomaten is ook heerlijk! Een door ons beproefd en iets aangepast recept van 24Kitchen.

U heeft nodig (voor 4 personen):

- 400 g spinazie
- klein bekertje crème fraîche
- 4 eieren
- 150 ml melk
- 50 g bloem
- 1/2 bosje basilicum
- 250 g camembert
- 400 g snoeptomaatjes
- quichevorm van ± 24 cm doorsnee



Zo maakt u het:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de spinazie. Verhit een pan met deksel en verwarm de spinazie met het aanhangende water circa 3 minuten tot deze slinkt. Laat de spinazie goed uitlekken in een zeef.

Klop in een kom de crème fraîche met de eieren, melk en bloem tot een glad beslag.

Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Vet de quichevorm in. Snij de basilicumblaadjes fijn. Snij de camembert in blokjes. Verdeel de spinazie, tomaten, camembert en de basilicum over de quichevorm. Schenk het beslag eroverheen en bak de clafoutis in de oven in ongeveer 30-40 minuten goudbruin en gaar. Lekker met een frisse salade.

Eet smakelijk

Wij wensen u een zonnige zomer!

# Zuiver

klassieke homeopathie voor mens en dier

Marijkestraat 4

2291 TK Wateringen

0174 290742

[www.zuiver-homeopathie.nl](http://www.zuiver-homeopathie.nl)



##unsubscribe\_text##

