CENTRO TERAPIE NATURALI.
DR. FABIO AMBROSI
Medical Naturopath & Chiropractor (UK, USA)
- Naturopatia, Osteopatia e Chiropratica -
PIAZZA MARCO D'AVIANO, 9-5, PIAVON
31040 ODERZO - TV
Tel/fax 0422/75.22.40 (segreteria: ma-me-ve 9.30-11.00)
Autorizzazione all'esercizio in Italia dal 1996.
www.ambrosinaturalmedicine.eu
su questo stesso sito, vedi anche lo studio analitico sul Kalvov:
www.ambrosinaturalmedicine.com/wp-content/ebooks/10_Tesi_Kalvov_F_Ambrosi.pdf

Il KALVOV: Liquore all'uovo ricostituente

Da una vecchia ricetta farmaceutica dei primi del novecento

Lavare ed asciugare bene 6 uova fresche di cortile e porle in un vaso di vetro ben lavato ed asciugato. Versarvi del succo di limone* in modo da coprire completamente le uova. Ogni giorno si dovrà provvedere ad aprire il recipiente, chiuso ermeticamente, per permettere al gas formatosi di uscire. Il preparato andrà conservato al buio, a temperatura ambiente, ovvero in luogo non freddo, ma non troppo caldo (attenzione quindi d'estate). Dopo circa 5 o 6 giorni, il succo di limone avrà sciolto il guscio delle uova. Sbattere allora con una forchetta, colare e filtrare, aggiungere circa 400gr. di zucchero** ed alcool da liquori, detto "Buon Gusto" (si acquista nei negozi di liquori), a piena gradazione (95-96°)***, circa 200 gr. ogni litro di soluzione ottenuta (ovvero pari al 20% in volume in alcool rispetto alla soluzione derivata dalla miscela di uova e succo di limone). Mescolare bene ed imbottigliare.
Se ne assumeranno ml 40 a fine cena, per 6 mesi.

Variante al cacao:

10 uova + succo limone. 50 gr alcool. Attendere che si sciolgano… + 1 lt vino bianco, 400 gr miele; 10 gr cacao.

---

* Si suggerisce di utilizzare limoni di provenienza biologica.
** E' preferibile usare zucchero grezzo di canna; si arricchirà così il preparato di preziosi minerali ed oligoelementi.
*** Gradi alcolici; i gradi finali equivalgono alla percentuale d'alcol, in volume, presente nella soluzione. L'alcool da liquori si acquista nei negozi di liquori.
Nota: il Vov che si compra nel negozio di liquori è preparato con le uova senza i gusci, quindi non è adatto al nostro scopo, trovandosi calcio e magnesio e altri minerali utili soprattutto nel guscio….