

# ЭМ-ЦЕНТР

*мира*



## Читайте у нас

Все про «Курунговиты»  
и не только, рекоменда-  
ции П.А. Шаблина

стр. 3-6

Основные  
особенности  
«Байкал ЭМ-1» и  
«Тамир»

стр. 7-8

Компостирование  
пищевых отходов  
с препаратом  
«Ургаса»

стр. 9

Рецепты пригото-  
вления вкусностей  
с «Курунговитом»

стр. 10

# «Курунговиты» на СВО



АРГО Санкт-Петербург и «ЭМ-Центр» подготовили к отправке вторую партию гуманитарной помощи раненым бойцам СВО – 2000 банок «Курунговита» в дополнение к направленным ранее.

За время действия программы гуманитарной помощи отправлено более 7 000 банок продукта, но бойцы просят ещё и ещё. Значит, очень выручают их «Курунговиты».



# О компании

«ЭМ-ЦЕНТР» сотрудничает с АРГО уже более 20 лет. В нашей партнерской сети доступны уникальные симбиотические препараты для восстановления здоровья: «Курунговит», «Курунговит-С», «Курунговит-ЖКТ», «ЭМ-квас», а также безопасные препараты для увеличения продуктивности почв и растений: «Байкал ЭМ-1», «Тамир», «Ургаса».



Важным отличием продукции «ЭМ-Центр» является то, что она разработана на основе устойчивых самоподдерживающихся микробных симбиозов.

Именно продукты в составе которых десятки видов и штаммов микроорганизмов оказывают наиболее заметный и стабильный эффект.

Все препараты сертифицированы и безопасны для человека, животных и окружающей среды.

**Продукция «ЭМ-Центр»  
оздоравливает человека  
изнутри и снаружи.**

В наших препаратах более 60 штаммов полезных микроорганизмов сбалансированы и сохранены для решения беспокоящих вас проблем: дисбактериоз, снижение почвенного плодородия, зарастание и цветение водоемов.

Клиническая эффективность продукта лечебно-оздоровительного питания «Курунговит» при метаболических нарушениях и ожирении, подтверждена в Центральной клинической больнице СО РАН.



## Здоровое питание - добрая привычка

Серия «Курунговит» создана на основе кисломолочного напитка курунга, с добавлением фруктово-овощных добавок, является оптимальным средством профилактики бактериальных и вирусных заболеваний.

Серия продуктов лечебно-оздоровительного питания «Курунговит» в таблетированной форме включает в себя три вида: «Курунговит», «Курунговит-С», «Курунговит-ЖКТ»

### *«Курунговит» – абрикос и шиповник для здоровья и сил*

Содержит микробиологический комплекс более 60 штаммов микроорганизмов и ферментированные растительные добавки.

«Курунговит» способствует коррекции метаболических нарушений (повышение уровня глюкозы, инсулина, «вредного» холестерина), нормализует пищеварение.

## «КУРУНГОВИТ-С» – КЛЮКВА И ЧЕРНИКА ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ИММУНИТЕТА И БЫСТРОГО ВОССТАНОВЛЕНИЯ СИЛ

Содержит микробиологический комплекс более 60 штаммов микроорганизмов и ферментированные растительные добавки.

«Курунговит-С» оздоравливает, активизирует обменный процесс, снимает усталость сердечной мышцы, восстанавливает водно-солевой баланс.

## «КУРУНГОВИТ-ЖКТ» – БРОККОЛИ И ИМБИРЬ ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ И ОБНОВЛЕНИЯ ОРГАНИЗМА

Содержит микробиологический комплекс более 60 штаммов микроорганизмов и ферментированные растительные добавки.

«Курунговит-ЖКТ» улучшает пищеварение, способствует выведению токсинов, устраняет газообразование в кишечнике, подавляет патогенную микрофлору, нормализует обмен веществ.



# Рекомендация доктора

## Шаблина

От состояния кишечной микрофлоры полностью зависит иммунитет человека. Не зря в восточной медицине один из канонов гласит: «Все тайфуны зарождаются в океане, а все болезни – в кишечнике». Все три «Курунговита» созданы с целью быстрого наведения порядка в поистине астрономической армии бактерий-симбионтов.

Важнейший биологический закон говорит о том, что существом жизни является симбиоз, а его сутью являются устойчивые механизмы саморегуляции. Серия «Курунговит» была создана доктором Шаблиным именно для восстановления устойчивых механизмов саморегуляции в армии бактерий симбионтов. Это первая стратегия доктора Шаблина для эффективного оздоровления при любой болезни.

*“Все три вида «Курунговита» обладают синергетическим эффектом, поэтому их лучше принимать в любом порядке, один утром, другой в обед, третий вечером.”*



# МУДРОСТЬ ВОСТОЧНЫХ ТРАДИЦИЙ

## НА ПОЛЬЗУ СОВРЕМЕННОСТИ

### «ЭМ-КВАС»

«ЭМ-квас» – легкоусвояемый продукт функционального питания на основе микробиологического комплекса более 60 штаммов микроорганизмов. Готовится на воде, не содержит молока. Готовый напиток содержит активизированные микроорганизмы, немедленно включающиеся в работу кишечника, что дает более быстрый результат.

В семьях, где на столе всегда есть ЭМ-квас, дети редко страдают простудами, аллергиями.

Регулярное употребление напитка нормализует процессы пищеварения, обмен веществ и способствует очищению организма, улучшает иммунитет. Начинается правильное усвоение белков, жиров, углеводов – происходит нормализация веса.

«ЭМ-квас» быстрее подавляет гнилостные процессы в кишечнике. В процессе брожения «ЭМ-кваса» каждый штамм



Форма выпуска: два флакона по 40 мл

бактерий, их более 30, вырабатывает десятки ферментов, присущих только им. То есть более 300 ферментов обеспечивают эффективное расщепление крупномолекулярных токсинов.

# Микробиологическое удобрение «Байкал ЭМ-1» 2 в 1 концентрат и усилитель

Универсальный препарат, который рекомендуется применять с самого начала огородного сезона до его закрытия: предпосевная обработка семян, уход за рассадой, внекорневая подкормка сельскохозяйственных культур, осенняя и весенняя обработка почвы, приготовление плодородных ЭМ-компостов.



- Овощи и фрукты длительного хранения должны быть абсолютно здоровыми, без механических повреждений;
- Продукцию раннего созревания не оставлять на длительное хранение;
- Хранилища должны быть сухими и хорошо проветриваемыми;
- Соблюдать температурный режим хранилищ (от 0 °С до 15 °С);
- Поддержание оптимальной влажности 90–95% – для большинства растений, 75–80% – для плодов с плотной сухой кожурой.



Препарат можно применять для увеличения сроков хранения плодоовощной продукции.

Для увеличения сроков хранения плодов и овощей и сохранения их полезных свойств необходимо соблюдать несколько важных правил:





# «ТАМИР» УСКОРЯЕТ РАЗЛОЖЕНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ ОТХОДОВ

Концентрированный микробиологический препарат для переработки и ферментации органических отходов. Его состав дополнен микроорганизмами с усиленной способностью к биоразложению.

Обеззараживает, устраняет неприятные запахи, облегчая уход за животными в доме и животноводческих помещениях.

## КОНЦЕНТРАТ «ТАМИР» ПРОТИВ ПЛЕСЕНИ

Плесень вызывается грибной микрофлорой, размножается многочисленными спорами, заносится сквозняком, с верхней одеждой, обувью, перчатками и т.п., поэтому бороться с ней очень сложно. Споры плесени при вдыхании могут вызывать приступы удушья, конъюнктивит, насморк, кашель.

«ЭМ-ЦЕНТР»

РЕКОМЕНДУЕТ

Зараженную поверхность хорошо промыть, просушить. Если очаг заражения большой – грибок убрать (соскоблить). После этого приступать к регулярным обработкам 1–2 раза в неделю на протяжении 1–2 месяцев. Концентрация раствора 1:100 (опрыскивание поверхности).



# Кормите землю и она накормит вас



«Ургаса» – многокомпонентное органическое ферментированное удобрение

Ускоряет биологические процессы: естественным образом стимулирует корнеобразование, рост и ветвистость, обильное цветение, плодоношение. Ускоряет процессы гумусообразования, обеззараживает и улучшает структуру почвы, способствует нейтра-

лизации солей тяжёлых металлов.

В комбинации с «Байкал ЭМ-1» способствует восстановлению плодородия почвы.

Обеспечивает растение всеми необходимыми элементами питания на весь сезон.



Компостирование пищевых отходов с препаратом «Ургаса»

Выкладывайте измельченные отходы слоем 2–3 см, посыпая каждый слой 1–2 ч. л. препарата «Ургаса».

Слои повторяйте до заполнения ведра.

Уплотните. Прижмите небольшим грузом. Завяжите мешок, плотно закройте крышкой.

Образующую жидкость можно использовать для полива комнатных цветов, концентрация 1:100.



## Рецепт ферментирования пекинской капусты

Ингредиенты:

Тёплая кипяченая вода, около – 700 мл;

Соль – 1 дес. л. без горки;

Сахар – 1 дес. л. с горкой;

Специи: любые, на ваш вкус;

1–2 таблетки любого «Курунговита».

Все ингредиенты смешать в воде, залить капусту этим рассолом, засыпать сверху измельчённый «Курунговит». Закрыть крышкой не очень туго, периодически проверять.

К тому же, сок такой капусты можно использовать для приготовления ЭМ-кваса, гарантированно получится!

## Рецепт мармелада с применением ЭМ

Нарезаем тыкву кусочками, запекаем в духовке, измельчаем. Отжимаем сок апельсина, на нем замачиваем желатин и добавляем несколько таблеток «Курунговита», тщательно измельченного. Добавляем немного сахара, зависит от сладости тыквы, сбить. Настаиваем 30–40 минут, разогреваем и заливаем измельченную тыкву, можно добавить орешки. Ставим в холодильник на ночь, утром нарезаем, присыпаем сахарной пудрой, смешанной с кукурузным крахмалом.

Внуки не любят тыкву, а мармелад трескают «за обе щеки». Мармелад можно готовить на молочной сыворотке, приготовленной на «Курунговите», вместо апельсина.





Еще больше  
полезной  
информации  
в Telegram



[argo.company](https://argo.company)