

ทำไม คนญี่ปุ่นจึงไม่ดื่มชาเขียวแช่เย็นอย่างเด็ดขาด!!!

นำเสนอเมื่อ : 17 ธ.ค. 2552

ทำไม คนญี่ปุ่นจึงไม่ดื่มชาเขียวแช่เย็นอย่างเด็ดขาด



ภาพประกอบอินเทอร์เน็ต

เรื่องจริงที่คนไทยไม่รู้.....(บ้าง)

ชาเขียว เป็นชาที่คนญี่ปุ่นรู้จักกันมานานกว่า 100 ปี ในขณะที่คนไทยเพิ่งรู้จัก กันไม่เกิน 10 ปีมานี้เอง คนญี่ปุ่นนิยมดื่มชาเขียวร้อนรอนกัน เพราะได้พิสูจน์แล้วว่าชาเขียวร้อนมีคุณสมบัติลดอนุมูลอิสระที่เป็นพิษในร่างกายคนเราให้ขับออกมาทางอุจจาระ และขับไขมันส่วนเกินออกมาทางปัสสาวะและอุจจาระ

ชาเขียวซึ่งทำให้ร่างกายสามารถขับพิษและลดไขมันส่วนเกินออกจากร่างกาย อันเป็นคุณสมบัติเฉพาะของชาเขียวร้อนที่คนญี่ปุ่นนิยมดื่มกันตั้งแต่เด็กจนแก่ แต่คนไทย นิยมดื่มชาเขียวแช่เย็น

ซึ่งคนไทยส่วนมากไม่เคยรู้จักคุณสมบัติที่แท้จริงของชาเขียวเลย ทำให้คนญี่ปุ่นรู้สึกขบขันในใจแถมหัวเราะเยาะในใจว่าในอนาคตอันใกล้ คนไทยจะมีร่างกายที่อ่อนแอกว่าคนญี่ปุ่น เพราะอะไรรู้หรือ...เพราะว่าชาเขียวที่มีคุณอนันต์นั้น ย่อมมีโทษมหันต์เช่นกัน เพราะชาเขียวจะมีประโยชน์ต่อร่างกายในขณะที่ร้อนอยู่เท่านั้น ในทางกลับกันหากดื่มชาเขียวตอนที่เย็นแล้วกลับทำให้เกิดโทษต่อร่างกาย กล่าวคือ การดื่มชาเขียวแช่เย็น นอกจากไม่ช่วยในการลดอนุมูลอิสระสารพิษออกจากร่างกายได้แล้วยังก่อให้เกิดการเกาะตัวของสารพิษดังกล่าวอันเป็นสาเหตุของมะเร็ง

นอกจากนี้ชาเขียวเย็นยังส่งผลให้ไขมันในร่างกายก่อตัวมากขึ้นตามผนังหลอดเลือด และอุดตันตามผนังลำไส้ ทำให้เกิดโรครายตามมา อาทิเช่น หลอดเลือดหัวใจอุดตัน มะเร็งลำไส้ เส้นเลือดตีบ ฯลฯ เหล่านี้เป็นต้น

เรายังมีการทดสอบให้เห็นอย่างง่าย ๆ และชัดเจนเกี่ยวกับอันตรายที่กล่าวมาเบื้องต้นนี้ให้ท่านเห็นได้ด้วยตนเอง โดยการนำชาเขียวแช่เย็น ยิ่งเย็นยิ่งเห็นชัด นำมาเทลงในชามกวยเตี๋ย จะพบว่าหลังจากเทชาเขียวแช่เย็นลงไปไ้ตุครู่เดียว จะมีคราบไขมันลอยขึ้นเป็นคราบบนหน้าชูป หรือเกาะเป็นคราบที่ชามกวยเตี๋ยทันที แล้ววางชามกวยเตี๋ยไว้ จะเกิดอะไรรึ้นเมื่อดื่มชาเขียวแช่เย็นเขาไปสยงไหมละ

ดังนั้นคนญี่ปุ่นจึงไม่ดื่มชาเขียวแช่เย็นอย่างเด็ดขาด แต่จะดื่มชาเขียวร้อนอย่างชาญฉลาด ในขณะที่คนไทยที่คิดว่าตนเองฉลาดกลับดื่มชาเขียวแช่เย็นกันอย่างเอร็ดอรอย แบบฉลาด ฉลาด.....

ขอบคุณข้อมูลจาก กรมอนามัย