# Tương Tamari Trường Niên

***Từ xa xưa, con người đã biết lên men đậu nành để làm nước tương và sử dụng làm gia vị trong các bữa ăn hằng ngày. Ngày nay, nước tương được ưa chuộng ở khắp nơi nhưng ít ai biết được tác hại của những loại nước tương chứa nhiều hóa chất không an toàn cho sức khỏe đang được bán tràn lan trên thị trường là mầm mống gây ra các căn bệnh ung thư khó chữa trị. Nhận thức sâu sắc về những tác hại nguy hiểm của các loại nước tương này, và để giúp những người theo phương pháp thực dưỡng, người bệnh có được nguồn nước tương an toàn, giàu đạm và có giá trị dinh dưỡng cao, Thượng tọa Thích Tuệ Hải - Trụ trì Chùa Long Hương đã tạo ra một loại nước tương Tamari đặc biệt được ủ lâu năm, hoàn toàn không sử dụng đường, phụ gia, chất bảo quản, hoặc bất kỳ hóa chất nào.***

**Thành phần:** Đậu nành nguyên hạt không biến đổi gen, muối biển, bột meo Tamari – không chất bảo quản, không hóa chất.

**Công dụng:**

- Đậu nành được chọn lựa kỹ, tươi ngon, không sâu mọt, nấu chín rồi trộn bột meo Tamari, ủ 3 ngày rồi cho vào khạp ngâm nước muối đã lọc sạch bụi bẩn, phơi nắng trên 3 năm nhằm hóa giải độc tố, cân bằng Âm Dương. Nước tương Tamari có tác dụng dương hóa cơ thể, hóa giải độc tố trong thực phẩm và khi bị thú độc cắn.
- Nếu hòa nước tương này vào bột sắn dây nóng, rồi cho người bị ngất xỉu hoặc trúng phong uống thì lập tức bệnh nhân không còn bị co giật, ngăn chặn biến chứng của tai biến kịp thời. (Xem chi tiết trong Sổ tay Dưỡng Sinh).
- Tương tamari có tác dụng kích thích tiêu hóa, lọc mỡ máu, trợ tim, giải cảm, ngăn ngừa động kinh...
- Sử dụng tương tamari thường xuyên và đều đặn giúp sinh lực dồi dào, tăng cường hệ miễn dịch, ngăn ngừa ung thư, bảo vệ cơ thể khỏi chất phóng xạ.

QUY NGUYÊN
Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
Điện thoại: 0916 848 922

*Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.*

# Matured Tamari Sauce

***Since ancient time, soy has been used to make fermented soy sauce, a common condiment in cooking. Nowadays, a variety of soy sauce is widely found in almost kitchens but few people recognize that they are often packed with a lot of unhealthy chemicals, the causes of many dangerous cancers. Deeply aware of this issue and with desire to provide a high quality soy sauce to the community and especially those who practice Oshawa diets, Venerable Master Thich Tue Hai – the Abbot of Long Huong Pagoda – make a special Tamari sauce, a 3-year fermented soy sauce, completely free from sugar, food additives, preservatives, and synthetic chemicals.***

**Ingredients:** Non-GMO soybeans, sea salt, Tamari mold culture – no chemicals, no preservatives.

**Health benefits:**

- Well-selected soybeans are cooked and incubated with Tamari mold culture for 3 days then soaked in clean salt solution in a big jug, aged under the sun for at least 3 years in order to neutralize toxins and balance yin and yang factors. The finished product is Tamari sauce which is excellent to boost yang energy in the body, counteract food toxin and animal poison.
- Hot kudzu mixed with Tamari sauce immediately relieve fainting and stroke, stop convulsiveness and prevent severe catastrophe of stroke (Read Oshawa Macrobiotic Booklet for more details).
- Tamari sauce can stimulate digestion, reduce cholesterol, regulate heart rate, relieve cold and flu, prevent epilepsia ...
- Regular and steady consumption of Tamari sauce enhance vitality, strengthen immune system, prevent cancer and protect body from radioactive substances.

QUY NGUYÊN

Quy Nguyen Trading and Production Co.,Ltd
857 Pham Van Dong Street, Quarter 4,
Linh Tay Ward, Thu Duc District, HCM City
E: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
T: 0916 848 922

*This food is not a medication, it does not have the effect of replacing medication.*