

fermentista's

klejman2

food & mind experts



Voeding kan je ziek maken, maar de juiste voeding kan je ook gezond maken.

Je aansteken met gezonde microben, dat is onze missie en onze passie. Met gefermenteerde groenten als zuurkool en zijn Koreaanse variant Kimchi, serveren we natuurlijke superfoods die je gelukkig en gezond maken.



VOORDELEN VOOR JOU:

- Superfood voor superhumans
- Brengt je spijsverteringsstelsel in balans
- Stimuleert je metabolisme
- De ultieme bron van pre- & probiotica
- Produceert meer gelukshormonen voor jouw mentale gezondheid
- Versterkt je immuunsysteem en boost je energie
- Artisaanaal gemaakt met pure, natuurlijke ingrediënten, vegan en zonder bewaarmiddelen

Voel jij je soms futloos en sleep je je doorheen de dag? Staat je gebrek aan energie je in de weg om je dromen te bereiken? Dan ben je vast vertrouwd met barista's die heerlijke koffie serveren. Als fermentista's overtreffen we dat: we **kneden en fermenteren groenten tot bruisende shots aan vezels die jou langdurig voorzien in energie.** De bokalen **zuurkool** en **kimchi** zitten **boordevol gezonde melkzuurbacteriën, als een team van microscopische superhelden, wachtend om jouw gezondheid te optimaliseren en je immuniteit te versterken.** Ze remmen de groei van schadelijke bacteriën door de balans te herstellen van de micro-organismen in je buik.

Niet alleen voor je **fysieke gezondheid** doen deze gezonde microben wonderen, ook voor je **mentale gezondheid.** Want de **neurotransmitters** en **gelukshormonen** worden geproduceerd **in je darmen,** precies waar deze bacteriën voor je aan het werk gaan. Je staat vandaag voor heel wat uitdagingen en je gezondheid wordt daarbij erg op de proef gesteld. Dat voelen we niet alleen in onze buik, **we hebben het zelf meegemaakt. Als tweeling,** beide opgeleid tot diëtisten, zijn we door een diep dal gegaan toen we de diagnose kregen van **chronisch ziek** te zijn.

Alle behandelingen en geneesmiddelen die in overvloed aanwezig zijn, konden ons niet verlossen van de pijn en ongemakken. **Toch zijn we genezen en staan we vandaag gekend om onze aanstekelijke energie.** De sleutel tot opnieuw gezond zijn, ontdekten we in een herinnering aan onze kindertijd. Onze Poolse ouders waren zich er zelfs niet van bewust dat we in ons kleine appartementje in Marianowo een **jaarlijkse traditie hadden die onze gezondheid het hele jaar door aanzienlijk ondersteunde:** we fermenteerden honderden kilo's kool tot heerlijke, frisse, knapperige **zuurkool.**

Denk nu zeker niet aan choucroute: de opgewarmde, platte, walgelijke kool bovenop je hotdog op de kermis. De onbewerkte zuurkool die wij maken is niet te vergelijken met choucroute. We maken een **ambachtelijke, traditionele, natuurlijke superfood die lekker krokant, zurig en fris is. De ideale ondersteuning voor je gezondheid!**

Dit is de superfood die wij vandaag maken en verkopen aan onze klanten. De impact op de gezondheid is zo groot dat we zelfs workshops organiseren om jou de kunst van het fermenteren te leren. **Laat de microbe op je los, eet onze levende voeding en ga voluit voor een vitaal, gelukkig en gezond leven.**



Steun ons in onze missie:

klejman2.com

marta@klejman2.com

[@klejman2](https://www.instagram.com/klejman2)



<https://www.linkedin.com/company/klejman2>