

Dupa ce vei citi asta, nu vei mai avea nevoie de medicamente pentru reglarea functionarii tiroidei!

Un articol de Calin Petru Barbulescu

Ceapa rosie este recunoscuta pentru proprietatile sale bactericide si purificatoare. Dezinfecteaza pielea si purifica sangele.

Insa stiai ca, ceapa rosie poate fi de ajutor inclusiv in tulburarile glandei tiroide?

Igor Knjazkin, un medic din Sankt Petersburg, a conceput o reteta pentru tratarea glandei tiroide care se axeaza pe folosirea de ceapa rosie.

Metoda sa este una foarte simpla. Iata ce trebuie sa faci:
Trebuie sa tai o ceapa rosie pe jumătate, apoi sa o aplici direct pe zona

CITESTE IN CONTINUARE
Sursa: secretele.com

Dupa ce Vei Citi Asta, Vei Merge la Culcare cu 0 Felie de Ceapa in Sosete

Un articol de Calin Petru Barbulescu

In multe culturi, se crede ca picioarele si mainile sunt in corelatie directa cu organele interne. Acest lucru se datoreaza „meridianelor” care trec prin intregul corp.

Nu toata lumea este atat de sigura cu privire la aceste meridiane, insa va asigur ca aceste meridiane sunt conectate direct la sistemul nostru nervos.

Stiai ca picioarele tale au aproximativ 7.000 de terminatii nervoase care merg direct la nivelul organelor interne?

Acest lucru poate suna ciudat, insa cel mai bun mod de a
CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Nu o sa-ti Vina sa Crezi Ce Poti Vindeca Cu 0 Ceapa!

Un articol de Cristian Iacov

In randurile de mai jos veti afla cateva utilizari surprinzatoare ale cepei, utilizari ce va vor pune pe ganduri si incepand de maine, sunt sigur ca nu o veti mai evita!

Mirosul ei puternic si unic, cat si gustul intens, fac din aceasta leguma o alegere perfecta. Cititi mai jos cum sa utilizati ceapa pentru a va trata diverse conditii de sanatate astfel:



Curata o ceapa si foloseste-o astfel:

- Consuma o ceapa pe zi pentru alinarea durerilor de cap, durerilor de dinti, durerilor de urechi, pentru tratamentul racelilor, pentru eliminarea infectiilor la ochi.
- In cazul in care ai dureri la incheieturi, ia cateva felii de ceapa si impacheteaza zonele dureroase pentru a scapa de aceste dureri
- In caz de temperatura ridicata, ia cateva felii de ceapa si aplica-le pe talpi. In scurt timp temperatura va reveni la normal.
- Consuma regulat cate o ceapa pe zi pentru a trata insuficienta cardiaca.
- Sangerarile de nas pot fi tratate cu ceapa. Ia o felie de ceapa si aplic-o pe vena jugulara. Sangererea se va opri in cateva minute.
- Muscaturile de insecte se trateaza cu ceapa. O felie de ceapa aplicata direct pe zona afectata va rezolva problema in

scurt timp.

– In caz de degeraturi, trebuie sa va infasurati zona cu felii de ceapa. In scurt timp mancarimile se vor reduce si regenerarea tesuturilor va fi grabita.

– Ulcerele varicoase se pot vindeca cu ajutorul cepei. Rade o ceapa si amestec-o cu ulei de masline. Aplica acest amestec pe zona afectata si procesul de vindecare va fi accelerat vizibil.

– Pentru tratamentul bataturilor, trebuie sa tocati marunt o ceapa si sa o amestecati cu otet din cidru de mere. Lasati amestecul sa stea peste noapte, apoi aplicati direct pe bataturi. Acestea se vor vindeca vazand cu ochii.

Fa-ti un suc de ceapa si trateaza-ti diversele conditii de sanatate astfel:

Curata o ceapa si fa-ti un suc folosind storcatorul.

Trateaza urmatoarele conditii de sanatate utilizand acest suc astfel:

– In caz de boli pulmonare, se amesteca sucul de la o ceapa cu o lingura de miere si se consuma 2-3 lingurite pe zi.

– Pentru a preveni caderea parului si pentru a stimula cresterea lui, aplica suc de ceapa la baza firului de par, masand usor. Efectele se vor vedea in cateva saptamani.

– Pentru tuse puternica si persistenta bea un pahar de 200 de ml de apa amestecat cu 2 linguri de suc de ceapa. Tusea se va diminua considerabil.

– In caz de eczeme, aplica direct sucul de ceapa direct pe zonele afectate si vei scapa de eczeme in scurt timp.

– Impotriva parazitilor intestinali, bea 100 de ml de apa amestecata cu 1 lingura de suc de ceapa dimineata pe stomacul

gol. Veti scapa de parazitii intestinali dupa 20 zile!

– In caz de flatulente si constipatie, bea suc de ceapa amestecat cu coniac in parti egale. Vei rezolva problema in scurt timp.

– Pentru a elimina negii, aplica suc de ceapa de cateva ori pe zi, masand usor. Acestia se vor usca in maxim 30 de zile.

Cu o ceapa fiarta vei rezolva urmatoarele probleme:

Se taie o ceapa in mai multe bucati si se fierbe in 500 de ml de apa timp de 30 de minute.

Apa rezultata se foloseste pentru:

– Tratamentul tusei si a bolilor respiratorii.

– Pentru curatarea tractului urinar.

– Pentru tratamentul conjunctivitei

– Pentru consolidarea potentiei masculine (se amesteca in proportii egale apa rezultata cu lapte)

Sursa: secretele.com

Cum Eliminam Tusea Seaca doar cu o Inghititura din aceasta Bautura

Tusea poate deveni destul de enervanta daca persista in timp. Chiar daca acest lucru este un eveniment perfect normal, dat

fiind faptul suntem in plina iarna, tot ar trebui sa ne tratam in cazul in care tusea nu ne lasa dupa 10-12 zile sau chiar mai mult.

Ce ar fi daca v-as spune ca multi dintre noi chiar nu ne dam seama ca remediul il avem chiar sub nasul nostru, il folosim zilnic, insa nici macar nu ne gandim ca acesta ne poate scapa de tuse dupa o singura inghititura....

Ati ghicit?

Este CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: <http://www.secretele.com>

Cum sa faci 10 retete diferite de gulas

Un gulaş bun are musai carne, paprika, ceapă și ardei, și se face la ceun, sub care să ardă un foc sănătos. Îți propunem 10 rețete de gulaş gustoase și delicioase.



Gulaşul, sau guiaş cum îi spun ungurii, se face la ceun și este mai mult decât o supă groasă. Este mai bine-zis o mâncărică din carne de vită, rețeta la origine, ceapă, boia de ardei, ardei gras și un altul iute, roșii, puțin chimen și pătrunjel verde.

Toate ingredientele trebuie să-și amestece aromele în ceunul

pus la pirostirii. Gulașul este un preparat culinar unguresc ce a căpătat atenția gurmanzilor și din Cheia, Serbia, România, etc.

2. Rețetă gulaș de vițel

Ingrediente gulaș de vițel

Carne de vită preferabil, pulpa,

Cartofi: pentru jumătate de kg de carne un kg de cartofi.

Legume: morcovi, pătrunjel rădăcină, ardei kapia, verde, gogoșar, ceapă 4-5 bucăți mari.

Untură

Sare, piper după gust.

Ardei iute, chimion tocat.



Mod de preparare gulaș de vițel

Ingredientele se toacă în bucăți potrivite. Se pune untura la

încălzit, apoi carnea se căleşte bine până devine aurie, apoi se adăugă legumele, ceapa, se mai pune un pic de apă pentru a nu se prinde și se lasă la călit. După ce se călesc ingredientele, se toara apă, să lasa la fiert apoi se adăugă cartofii, și se lasă la fiert la foc mic.

Când se înmoaie cartofii, se adăugă condimentele având grijă să punem ardeii iute doar la final.

3. Rețetă gulaș porc

Ingrediente gulaș porc

500 gr. carne de porc

4 buc. ceapă

500 gr. untură

o linguriță boia

3 buc. roșii

1 cățel de usturoi

chimen

morcov

pătrunjel

sare

piper

1 kg. cartofi

100 gr. smântână

zahăr

1 l apa



Mod de preparare gulaș de porc

Se topește untura într-un vas mare, se pune carnea tăiată în bucățele și se lasă să se aurească. După ce au prins o ușoară crustă, bucățelele de carne se scot și se țin la cald.

În untura rămasă se pune ceapă tăiată peștișori. După ce s-a aurit se adăugă usturoiul, morcovul (dat prin razătoarea mare), roșiile tăiate în felii și bucățile de carne. Se adăugă boiaua, chimenul, sarea, piperul, zahărul și se toarnă atâta apă cât să acopere mâncarea.

Cratița se lasă la foc mic să clocotească încet. Când carnea este aproape fiartă se mai toarnă o cană cu apă caldă și se adăugă cartofii tăiați în sferturi.

Înainte de a servi, se adăugă smântâna și pătrunjel verde.

4. Rețetă gulaș unguresc

Ingrediente gulaș unguresc

1,5 kilograme pulpă de vită

2 kilograme de cartofi

2-3 cepe mari

3 ardei grași sau kapia

2 ardei iuți

4 roșii cărnoase (sau 2 conserve de roșii decojite)

50 grame de untură

2 linguri de boia de ardei dulce

o lingură rasă de chimen

2-3 frunze de dafin (opțional)

o legătură de pătrunjel care pocnește de cât e de proaspăt și crud e

o linguriță de zahăr



Mod de preparare gulaș unguresc

Tăiați carnea de vită în cuburi potrivit de mari, cât o îmbucătură de bărbat. Curățați ceapă și tăiați-o în peștișori, nu foarte subțiri. Curățați cartofii și tăiați-i în cuburi mărișoare. Lăsați cartofii într-un vas cu apă să nu se înnegrească. Curățați ardeii grași și tăiați-i în pătrate mari. Procedați la fel cu cei mici dar pe care îi tăiați mai mărunț. Faceți focul. Beți o bere.

Încingeți untura în ceun și, după ce sfârâie bine, adăugați carnea de vită. Amestecați energic câteva secunde să se rumenească bine până când carnea începe să-și lase zeama. Nu spumiți că e păcat de Dumnezeu. Lăsați carnea să-și facă de cap în amestecul ei, să prindă a se frăgezi înăbușit. Când toată zeama a scăzut și carnea prinde a se prăji din nou în grăsime, adăugați ceapă și ardeii și căliți-i cu pricepere.

Când prind a se înmuia adăugați boiaua și semințele de chimen (măcinat sau întreg). Lăsați-le și pe ele să se rumenească. Aveți grijă însă să nu le ardeți. Stingeți cu vreo doi litri și jumătate de apă și lăsați să fiarbă vreo jumătate de oră. Mai beți o bere.

Când carnea e aproape fiartă, adăugați cartofii și roșiile (tăiate în bucăți generoase), cu grijă să nu vă ardeți (nu uitați că ați băut deja două beri! lăsați-o mai ușor). Sărați delicat amestecul și dacă e prea puțin lichid mai completați. Nu exagerați cu apa. Ingredientele trebuie să fie acoperite la limită. Adăugați și lingurița de zahăr care trebuie să taie din acreala roșiilor.

Lăsați gulașul să mai fiarbă vreo jumătate de oră. Carnea trebuie să fie moale, cartofii fierți, iar fiertura grosuță și gustoasă. Completați cu sare și piper. Dacă o doriți mai groasă puteți să legați fiertura cu puțină făină amestecată cu smântână sau suc de roșii. Aveți grijă doar ca făina să fie bine înglobată în lichid înainte de a o turna în gulaș.

Serviți cu pătrunjel tocat deasupra, o felie de pită neagră, un ardei iute și o lingură de smântână lângă.

5. Rețetă gulaș de cartofi și afumătură

Ingrediente gulaș de cartofi și afumătură

500 g afumătura

3 cepe medii

sare, piper

1-2 linguri de boia dulce

maghiran, chimen (opțional)

500 ml bulion

5-6 cartofi



Mod de preparare gulaș de cartofi și afumătură

Într-o oală se căleşte ceapă tocată mărunt. Când ceapă este călita se adăugă afumătura tăiată bucățele, sare, piper după gust. Când scade se mai adăugă apă cât să acopere carnea. Carnea se căleşte la foc mic timp îndelungat (cel puțin 20 de minute).

Când carnea este fragedă se adăugă bulionul și cartofii tăiați bucăți cam de două ori mai mari decât bucățelele de afumătura. Se adăugă boiaua dulce din belșug, maghiranul și un pic de chimen tocat.

6. Rețetă gulaș cu varză și afumătură

Ingrediente gulaș cu varză și afumătură

2 morcovi mari tăiați rondel/cubulețe

- 2 cepe mari tăiate mărunt
- 1 ardei gras galben tăiat cubulețe
- 1 ardei gras roșu tăiat cubulețe
- 1 rădăcina pastranac tăiată mărunt
- 2 rădăcini pătrunjel tăiate mărunt
- $\frac{1}{2}$ gulie tăiată cubulețe
- 4 cartofi taiarti cubulețe
- 700g varza murată tăiată fidelute
- 1 fir mare cârnafumat
- 500g ciolan afumat fără os
- 200g costiță afumată
- 5-6 linguri ulei
- 2 linguri boia
- 2 linguri pasta de ardei
- 2 linguri condimente pentru gulaș
- 500ml passata de roșii



Mod de preparare gulaș cu varză și afumătură

Mai întâi alegem o oală mare, încăpătoare pentru toate ingredientele, în care punem uleiul la încins. Călim ceapă până e translucidă, apoi punem ardeii și călim până sunt moi. Tragem de pe foc, punem condimentele, boiaua, pasta de ardei, morcovii, pătrunjelul, păstarnacul. Amestecăm bine și turnăm apă cât să acopere tot. Punem oala din nou pe foc și lăsăm să fiarbă la foc mediu, amestecând din când în când, până

legumele sunt al dente (morvocol e moale, se poate mușca, însă nu se taie cu lingura) și lichidul a scăzut la jumătate.

Punem apoi carnea, passata, amestecăm și lăsăm să fiarbă alte 20 de minute. Punem apoi și varza, amestecăm bine și mai fierbem alte 20 de minute. Potrivim de sare și piper și e gata mâncarea.

7. Rețetă gulaș de oaie

Ingrediente gulaș de oaie

500 g carne de oaie

3 ardei grași

1 ardei iute

3 cepe

3 cartofi

3 linguri faina

2 morcovi

1 legătura pătrunjel

1 rădăcina țelină

1 ou

piper

bulion



Mod de preparare gulaș de oaie

Carnea de oaie se taie bucățele, se rumenește, se taie

legumele mărunt și se adăugă și ele. Se adăugă apă cât să se acopere legumele. Se lasă să fiarbă cam 30 de minute, după care se adăugă bulionul și sarea. Se mai lasă să dea câteva clocote.

Ouăle se bat cu făină și cu puțină apă. Se toarnă peste mâncare. Se amestecă și se ia de pe foc.

8. Rețetă gulaș cu găluște

Ingrediente gulaș cu găluște

1 kg carne

3-4 cepe

$\frac{1}{2}$ linguriță boia de ardei

1 lingura bulion

unt

1 ou

1 lingura făina

ulei

sare



Mod de preparare gulaș cu găluște

Se taie ceapa felii subțiri și se rumenește puțin în ulei, după care se adăugă carnea tăiată în bucăți potrivite. Se amestecă din când în când, ca să nu se ardă. Când începe să se rumenească, se adăugă boiaua, bulionul, sare și puțină apă.

Se lasă să fiarbă înăbușit, adăugând din când în când puțină apă, până se frăgezește carnea. Separat, se freacă o lingură de unt, un ou, făină, puțină apă și sare. Se amestecă totul bine. Se ia cu linguriță din pasta și se dă drumul găluștelor în apă clocotită. Se țin să fiarbă 10 minute. Se scurg, se opăresc în unt și se pun în mâncare sau se servesc ca și garnitură.

Mâncarea trebuie să fie servită foarte fierbinte.

9. Rețetă gulaș de curcan

Ingrediente gulaș de curcan

400 g piept de curcan, tăiat în bucăți mici

2 linguri de unt
1 lingura de ulei de măsline
1 ceapă tăiată mărunt
1 cățel de usturoi pisat
1 linguriță de foi de chimen pisate
100 g de ciuperci mici, feliate
2 linguri de coniac
100 ml vin roșu
1 lingura de muștar
2 lingurițe de sos Worcestershire
200 g roșii tăiate bucăți (la cutie)
4 linguri de iaurt grecesc
sare
piper măcinat



Mod de preparare gulaș de curcan

Prăjești carnea de curcan în unt încins cu ulei circa 6-8 minute pe toate părțile. Pui cepele, usturoiul și chimenul în grăsimea fripturii și lași câteva minute, după care adaugi ciupercile și prăjești 4-5 mânuite.

Adaugi coniacul, vinul, boiaua, sosul Worcestershire și rosiille și lași să fiarbă la foc mic 3-4 minute.

La sfârșit pui deasupra iaurtul și carnea de curcan și le lași să se încingă. Dregi cu sare și piper și servești cu pilaf.

10. Rețetă gulaș de mânzat

Ingrediente gulaș de mânzat

400g carne de mânzat

2 cepe roșii mai mari

1 ardei gras roșu

1 lingura boia dulce

3 roșii

2 linguri pasta de tomate

4 căței usturoi

100ml smântâna de gătit de la Milli

2 linguri ulei

sare, piper

Pentru găluști:

2 ouă

2 linguri ulei

1 linguriță unt

100ml apa

200 gr faina

sare



Mod de preparare gulaș de mânzat

Se toacă ceapă și se călește în ulei până se înmoaie.

Se adăugă carnea de mânzat tăiată cubulețe și se lasă să se rumenesc, cât să-și schimbe culoarea. Presarați carnea cu puțină sare și piper. Adăugăm boiaua și stingem cu 2 căni de apă/supa. Adăugăm usturoiul tocat, ardeiu și sosiile date pe razătoare. Punem capacul la cratiță și lăsăm la fiert 50 minute. Le mai amestecăm din când în când.

La sfârșit adăugăm pasta de tomate și smântâna și amestecăm. Mai lăsăm 1 minut la fiert.

Pregătire găluști:

Se bat 2 ouă cu sare și linguriță de unt, se adaugă 100 ml apă și apoi făina până se obține un aluat moale dar consistent, apoi am adăugat uleiul.

Se pune la fiert o oală plină cu apă cu 1 linguriță sare, aluatul se pune într-o pungă de plastic și se taie un colț mic la pungă. Se dau drumul în apă la mici bucățele de aluat. (cine are instrumentul special îl poate folosi, gălușcuțele cad prin găurile instrumentului în apă), se lasă

să dea câteva clocote, când se ridică la suprafață, sunt gata.

Se scot cu o paletă din apă, scurgându-se bine și apoi se pun în gulaș să absoarbă sosul.

11. Rețetă gulaș de pui

Ingrediente gulaș de pui

4 pulpe de pui

2 cepe

1 linguriță boia

4 linguri ulei

1 ardei gras

1 roșie

2 căței de usturoi

4 cartofi

2 morcovi

1 rădăcina pătrunjel

1 legătura pătrunjel proaspăt

un praf de ardei iute măcinat



Mod de preparare gulaș de pui

Spălați pulpele de pui și îndepărtați-le pielea apoi curățați ceapă și tăiați-o solzișori . Puneți ulei într-o cratiță și căliți ceapă iar după ce aceasta prinde o culoare aurie, adăugați și carnea de pui.

Prăjiți carnea până când aceasta se rumenește bine și apoi adăugați boia, ardeii și roșiile tăiate fin. Condimentați după gust și adăugați un pahar de apă, lăsând mâncarea să fiarbă la foc domol aproximativ jumătate de oră.

Între timp, tăiați cartofii, morcovii și rădăcina de pătrunjel în cubulețe mici și puneți-le peste carne. După ce ați condimentat gulașul cu ardei iute și sare după gust mai adăugați un litru de apă și lăsați mâncarea la foc mic acoperită cu capac.

Când mâncarea este bine fiartă puteți adăuga și găluște preparate din ou și făina sau o puteți drege cu puțină făină îndoită cu apă.

Când gulașul de pui este gata, presarați pătrunjel verde tocat mărunt și gustați adăugând condimente dacă mai este nevoie.

Sursa: stiri.apopotv.ro

Cum se face gulașul de vita

Reteta este din acelea pe care le fac de multi ani, nu am o reteta anume de unde m-am inspirat, doar ce am mai apucat pe parcurs si am adaptat gusturilor si preferintelor noastre. Este una din mancarurile cele mai reusite pe care le fac, foarte apreciata de barbati mai ales ☐

Gustul, aroma si textura sunt perfecte, urmati exact pasii si observati cat de simplu este dar cu un rezultat excelent si exemplar.

Important sa alegeti carnea bine, am facut si cu vita, mai nou fac cu vitel(fierbe mai repede), la nevoie mai fac si cu carne de porc, deci va adaptati.

Ingrediente:

Carne de vita/manzat – 1 kg – aici am folosti vitel

Ulei de floarea soarelui – 50 ml

Morcovi – 2 buc

Ceapa alba – 2 buc

Pasta de tomate – 2 linguri

Frunze de dafin – 2 buc

Sare – 1 linguri

Piper negru macinat – 0.25 lingurite

Boia ardei dulce – 1 lingurite

Pasi de urmat

1. Carnea se spala si se taie cubulete mici/medii – dupa preferinta.



2. Uleiul se incinge in tigaie, se adauga carnea si se amesteca.



3. Se lasa la calit pana se evapora toata apa din carne si aceasta se rumeneste frumos.



4. Acum se adauga morcovii taiati rondele, amestecati si lasati 2 minute.



5. Apoi ceapa taiata bucati medii sau julien – amestecati si mai lasati 5 minute.



6. Si ultima este pasta de tomate – amestecati si mai lasati 2 minute sa fiarba.



7. Turnati apa atat cat sa acopere carnea si legumele, dati focul tare sa fiarba – cand fierbe bine faceti focul mic si lasati oala cu capac deasupra pana se fragezeste carnea. Depinde de care ati luat – poate varia timpul de fierbere de la 40 de minute pana la 2-3 ore chiar. Aici ati putea sa folositi si oala de presiune, daca ati luat vita din aia betonata, important sa fie carnea moale dupa fierbere.



8. Cand carnea este aproape gata adaugati frunza de dafin, piperul, boiaua(puteti sa puneti si iute daca va place) si sarea dupa gust. Amestecati si mai lasati sa fiarba 30 de minute.



9. 0 serviti calda, cu orice garnitura preferata si cu ceva legume sau muraturi.

Este foarte buna, sigur o sa placa la toata familia.



Pofta Buna!

Cantitate: 1500 g (5-6 portii)

Timp de preparare: 90 min

Dificultate: usor

Timp total de pregatire: 30 min

Sursa: www.lalena.ro