

Cojile de nuci, MIRACOL pentru sănătate. Ce beneficii au

Deși multa lume le considera nefolositoare și le arunca,cojile de nuci au, datorita compozitiei lor, cateva calitati extraordinare.

Daca unele dintre aceste calitati terapeutice au fost cunoscute inca din vechime(dacă întrebi o gospodină la ce este bun ceaiul din coji nuci, cel mai probabil primul răspuns oferit de aceasta este că e bun pentru circulație deoarece contribuie la subțierea sângelui îngroșat) alte calitati ale cojilor de nuca au iesit la iveala abia in ultimii ani dupa ce cercetatorii le-au analizat cu atentie in cadrul unor studii de laborator meticuloase.

Cojile de nucă au efecte depurative, stimulente pentru tiroidă, antifungice, bactericide, antiseptice intestinal, dezinfectate gastro-intestinale și renale, vermifuge, tonic-amare, hipoglicemiante, hipotensive, antialergice, antiinflamatoare, cicatrizante, emoliente și calmante.

Cojile de nuci administrate sub formă de ceai, ajută la curățarea sângelui și subțierea sângelui îngroșat, la întărirea stomacului, îmbunătățirea funcției ficatului și tranzitului intestinal, la tratarea incontinenței urinare sau a infecțiilor cu streptococi, stafilococi, sifilis sau micoze.

Tratamente cu coji de nuci

Lipsa de calciu

Persoanele care considera ca au deficienta de calciu pot recurge la varianta consumului constant de ceai din coji de nuci. Zilnic este indicat sa beti undeva intre o jumatate de litru si un litru din acest tip de lichid.

Dacă aveți vinișoare și varice, acestea se pot vindeca dacă faceți frecții ușoare sau aplicați niște comprese cu macerat din coajă verde de nucă. Rețeta: se umple un borcan cu coji tăiate mărunt sau tocate. Se toarnă deasupra oțet de mere și se macerează vreme de trei săptămâni.

Macerat de nuci pentru curățarea sângelui

Se toacă mărunt coaja de la 14 nuci uscate și se pune la macerat vreme de 2 luni jumătate cu 500 ml de țuică. Se ia câte o lingură de macerat, dimineața pe stomacul gol, pentru curățarea vaselor de sânge, tromboză, chisturi, depuneri de săruri, tumori sau mastopatie fibromatoasă.

Ceai de coji de nucă pentru ulcer

Se face o infuzie din membranele uscate (pereții interni care despart miezul) a 4 nuci și o cană de apă clocotită. Se lasă în termos o oră, apoi se strecoară și se ia câte o linguriță dimineața pe stomacul gol.

Afecțiuni digestive, diabet, hipertensiune

Se prepară o tinctură din membranele uscate ale nucilor. Se toacă mărunt și se pun într-un borcan de 500 ml, cât să umple o treime. Se umple borcanul cu țuică naturală și se lasă 21 de zile la macerat. Se strecoară într-o sticlă de culoare închisă. Se ia câte o lingură, diluată cu o jumătate de pahar de apă, cu jumătate de oră înainte de masă.

Oboseală, imunitate scăzută, boli de stomac

Se prepară un sirop din 2 pumni de coji verzi de nucă tocate mărunt, și un litru de apă. se pune amestecul pe foc și fierbe 10 minute, apoi se adaugă câteva cuișoare. Se lasă la răcit, se strecoară și la final se adaugă 1 kg de zahăr tos sau miere de albine. Se toarnă în sticle închise la culoare. Se ia câte o linguriță de sirop, de 3 ori pe zi, după masă.

Varice, dermatoză, dureri reumatice

Se aplică pe zonele afectate macerat din coji verzi de nuci, sau se fac frecții cu acest macerat. Se umple un borcan pe un sfert cu coji tocate mărunt, și peste ele se toarnă oțet de mere. Se lasă 2-3 săptămâni la macerat.

Calmează tusea

Ceaiul din coji de nuci este un bun remediu pentru persoanele care vor să scape de tuse, scrie frunzaverde.ro. O mână de coji de nucă pot fi puse într-un recipient, este adăugată apă și pus la foc pentru a da în clocot. Ceaiul se bea cald, nu fierbinte, neîndulcit, îndulcit cu miere simplă sau cu miere cu lămâie. Evitarea ceaiului fierbinte este indicată deoarece în momentul în care suntem răciți lichidul ne usucă mucoasa și poate produce arsuri la nivelul ei, ceea ce poate duce la favorizarea apariției bacteriilor.

Sursa: obiectiv.info

De ce sa Inmuier in Apa Nucile si Semintele Inainte de a le Consuma?

Un articol de Cristian Iacov

Sunt sigur ca veti pune intrebarea – De ce este nevoie sa inmuier nucile si semintele crude inainte sa le mancam? De ce sa le luam din minunata aroma care ne poate binedispune ziua?

Va asigur ca dupa ce veti citi articolul, nu veti mai gandi in acest mod.....

Inhibitorii enzimelor

Nucile si semintele in general sunt extrem de bogate in grasimi si proteine, functii date de natura pentru a se asigura ca vor germina in crestere activa si vor avea toate hrana de care au nevoie. La fel ca CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Cum sa imbatranim frumos si sanatos

Secretele unei imbatraniri frumoase si sanatoase

Cred ca deocamdata este prea mult sa ne gandim sa pacalim imbatranirea, dar ceea ce putem face este sa imbatranim cu cap. Toata lumea vrea sa scape de imbatranire, de fapt noi vrem sa scapam de moarte. Slabe sanse, insa ceea ce pot eu sa fac este sa va prezint un articol (compus din mai multe articole pe care le-am citit cu mare interes) de unde putem sa aflam cum sa imbatranim frumos.

Incepem, deci, cu gandirea pozitiva, continuam cu alimentele pe care trebuie sa le consumam si terminam CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: www.secretele.com