

Лечение печени вареньем из одуванчиков

Автор: Жаха

23.07.2011 06:06 - Обновлено 23.07.2011 15:34



Одуванчик является одним из природных чудес – способен исцелять от многих недугов. Использовали одуванчик в виде варенье, отваров, настоек, соков, чаев.

Весной, когда только пригреет теплое солнышко, на лугах и полянах появляются желтые шапочки одуванчиков.

Одуванчик является одним из природных чудес – способен исцелять от многих недугов. Использовали одуванчик в виде отваров, настоек, соков, чаев. Применяли при малокровии, кожных заболеваниях, как средство от усталости глаз, в качестве общеукрепляющего, успокоительного, снотворного средства и как народное средство от простуды и гриппа.

Одуванчик использовали в пищу различные народы, его употребляли первые переселенцы Американского континента. Одуванчик популярен в народной косметике: маска из его листьев питает, и омолаживает кожу, настой цветков помогает избавиться от веснушек.

Варенье из одуванчиков может стать главным лекарством лечение печени.

Одуванчиковое варенье помогает при многих болезнях, в том числе и при болезнях печени, мочеполовой системы и еще оно помогает поддерживать печень при гепатите С. Такое простое народное средство помогает в лечении печени, и без всяких последствий.

Для приготовления вареньем вам понадобится

Четыреста цветков одуванчика, которые нужно положить на сутки в холодную воду.

Лечение печени вареньем из одуванчиков

Автор: Жаха

23.07.2011 06:06 - Обновлено 23.07.2011 15:34

Потом их отжать и положить в пол литра воды. Кипятить в течение пятнадцати минут. В самом конце кипячения, за две-три минуты, положите один лимон с цедрой и одну чайную ложку лимонной кислоты. После чего нужно подождать, когда отвар остынет, цветы отжать и выбросить. В состав насыпать один килограмм сахара и продолжить варить до тех, пор, пока варенье не будет готово. Лучше варите три раза по пять минут. Когда варенье будет готово, оно станет цвета меда. Когда с пропорции получится около 0,8 литра, варенье станет приемлемой густоты. Сварите за первый раз две порции. Больше не получится, так как варенье постоянно убегает.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}