



Одуванчиковый мед — золотисто-желтого цвета, очень густой, вязкий, быстро кристаллизирующийся, с сильным запахом и резким вкусом. Этот мед пчелы получают из нектара широко известного и распространенного сорняка — одуванчика (*Taraxacum officinalis* L.). Одуванчиковый мед содержит 35,64% глюкозы и 41,50% фруктозы.

Лечебные свойства:

Этот мед обладает смягчающим и болеутоляющим действием, может применяться как слабительное средство. Одуванчиковый мед обладает выраженным противомикробным действием по отношению к патогенной микрофлоре кишечника, не нарушая нормальную флору. Поэтому он широко используется для лечения дисбактериозов и колитов.

Рецепты:

хронические запоры:

15 г засахаренного одуванчикового меда растворяют в стакане теплого молока.

Применение: пить по 1 ст. л. перед сном.

натереть 100 г репы, отжать сок, добавить в него 50 г одуванчикового меда. Выпить за один раз, лучше всего натощак, до 6.30 утра. Через 15-20 минут произойдет полное освобождение кишечника. Чтобы добиться ежедневной работы кишечника, необходимо провести лечебный курс продолжительностью в неделю.

для улучшения работы кишечника:

смешать равные количества сухих трав тысячелистника и крапивы. 1 ст. л. смеси заварить 200 мл кипятка. Настаивать 2 часа, после чего процедить и добавить 25 г одуванчикового меда. Применение: пьют по 50-60 мл 4 раза в день за 30 минут до еды.

для очистки кишечника: сухие кукурузные рыльца измельчить и смешать с одуванчиковым медом 1:2.

Применение: по 1 ч. л. до еды 3-5 раз в день.

Одуванчиковый мед

Автор: Јаха

28.07.2011 15:44 -

склонность к запорам:

измельчить 150 г листьев алоэ, залить 300 г подогретого одуванчикового меда, настоять сутки, затем разогреть, процедить.

Применение: утром по 1 десертной ложке за час до еды.

Приятного аппетита, ЈахаLand.ru

{comments on}