

Φτιάχνω λάδι σκόρδου

/ Γενικά



Φωτο: www.wonderfoodland.gr

Παρασκευή θεραπευτικού λαδιού με σκόρδο

- 226 γραμμάρια σκόρδου (8 ounces), ξεφλουδισμένου και ψιλοκομμένου σκόρδου
- Επαρκή ζεστό ελαιόλαδο

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε το σκόρδο σε ένα μεγάλο δοχείο και χρησιμοποιήστε αρκετό ελαιόλαδο για να καλύψετε εντελώς το σκόρδο.
- Κουνήστε το και αφήστε το σε ένα μέτρια ζεστό μέρος για 2-3 μέρες.
- Σουρώστε το μέσου ενός μη χλωριωμένου βαμβακερού ή μεταξωτού υφάσματος.
- Εμφιαλώστε το και τοποθετήστε το σε ένα δροσερό μέρος.

Δόση: Από λίγες σταγόνες μέχρι 2 κουταλάκια τσαγιού 3-4 φορές την ημέρα.

Βάμμα σιρόπι (γλυκερίνης) με σκόρδο

- 454 γραμμάρια (1 pound) σκελίδες σκόρδου (*allium sativum*), ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες.
- Ίσα μέρη μυλόξιδο και αποσταγμένο νερό, αρκετό για να καλύψει το ψιλοκομμένο σκόρδο.
- 568 (1 pint) φυτική γλυκερίνη
- 1.362 γραμμάρια (3 rounds) αγνό μέλι

Προετοιμασία

Τοποθετήστε το σκόρδο σε ένα δοχείο με μεγάλο άνοιγμα, σκεπάστε το με ξύδι και νερό.

Κλείστε το και ανακατέψτε τα καλά όλα μαζί.

Αφήστε το να σταθεί σε ένα κρύο μέρος για 4 ημέρες, διαβρέχοντάς το (κουνώντας το καλά) 1-2 φορές καθημερινά.

Προσθέστε τη φυτική γλυκερίνη, ανακατέψτε το και αφήστε το να μείνει άλλη μία μέρα.

Σουρώστε το με πίεση και φιλτράρετε το μέσο μέσω ενός μεταξωτού ή λινού υφάσματος

Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε το μέχρι να αναμιχτεί καλά.

Σφραγίστε το δοχείο καλά και κρατήστε το σε δροσερό μέρος.

Δόση: ένα κουτάλι του τσαγιού μέχρι ενός κουταλιού της σούπας 3-4 φορές την ημέρα μεταξύ των γευμάτων.

Χρήσεις: άσμα, βρογχίτιδα, καταρροϊκές περιπτώσεις, φθίση, φυματίωση, κρυολογήματα, δύσπνοια, αδυναμία καρδιάς, εσωτερικές εξελκώσεις, κ.α.

Αρωματικό ξύδι

Για να καλύψετε την έντονη οσμή και γεύση του σκόρδου

Για βοήθεια στον μετεωρισμό.

- 85 γραμμάρια (3 ounces) κύμινο (*carum carvi*) σε σκόνη
- 85 γραμμάρια (3 ounces) σπόρους μάραθου (*foeniculum officinale-F. vulgare*)
- 946 γραμμάρια (1 quart) μυλόξιδο
- 568 (1 pint) φυτική γλυκερίνη

Προετοιμασία

Σιγοβράστε τα 2 βότανα αργά μέσα στο μηλόξιδο, καλυμμένα για 15 λεπτά.

Σουρώστε το και αφήστε το να κρυώσει.

Όταν κρυσταλλωθεί προσθέστε τη φυσική γλυκερίνη και ανακατέψτε το καλά.

Χρήσεις: Αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείται στη θέση του ξυδιού του νερού και της φυτικής γλυκερίνης. Είναι πολύ πιο αποδεκτό από αυτούς που δεν μπορούν να ανεχθούν την γεύση και τη μυρωδιά του σκόρδου.

Πηγή: [School of natural healing-Dr. John R. Christopher](#)

Προφυλάξεις

Πάντα χρησιμοποιείτε τα βότανα υπό την επίβλεψη ενός ειδικού ιατρού και ποτέ μόνοι σας. Μην χρησιμοποιείτε βότανα κατά την διάρκεια της εγκυμοσύνης, σε συνδυασμό με άλλα φάρμακα ακόμα και συμπληρώματα χωρίς την γνώμη ιατρού. Οι πληροφορίες που παρέχονται είναι καθαρά και μόνο για ενημερωτικό σκοπό.

Η σελίδα δεν φέρει καμία ευθύνη: [Διαβάστε τους όρους χρήσης](#)

Πηγή: [ftiaxno.gr](#)