

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/mieszanka-z-wszewloga-do-musu-gruszkowego-100g-p-5395.html>



MIESZANKA Z WSZEWŁOGĄ DO MUSU GRUSZKOWEGO 100G

Cena	55,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0005869
Kod EAN	5902687152094

Opis produktu

MIESZANKA Z WSZEWŁOGĄ DO MIODU GRUSZKOWEGO WG ŚW.HILDEGARDY

Zdrowie zaczyna się od jelit i warto utrzymywać je w dobrej kondycji oczyszczając ze złogów. Właśnie przygotowany z przyprawą miód gruszkowy świetnie sobie z tym radzi.

Św.Hildegarda nazwała go "cenniejszym niż złoto"

W księdze Physica czytamy:

"Są to najlepsze powidła, cenniejsze niż złoto i pożyteczniejsze niż najczystsze złoto, bowiem usuwają migrenę, zmniejszają duszności, jakie wywołują w piersiach surowe gruszki, oraz eliminują ową chorobę i wszystkie złe soki, które są w człowieku, w ten sposób go oczyszczając, podobnie jak oczyszcza się z brudu naczynia. Gruszki (...) mają w sobie ostrość, ale po ugotowaniu w wodzie stanowią smakołyk i zaczynają usuwać z ciała złe soki. Tymczasem wszewłoga w przypadku złych soków zapewnia spokój jak człowiek, który wszędzie zaprowadza pokój i wszystko uspokaja. Galgant przypomina silnego i niewyciężonego żołnierza, który wszystko pokonuje i odnosi zwycięstwa, czyniąc to tak dobrze, jak tylko potrafi, a jednak z umiarem, dzięki czemu zawsze uspokaja i opanowuje złe soki niezależnie od ich natury. Lukrecja, która ma słodki smak, za sprawą swej delikatności łagodzi złe soki, zaś cząber ma ostry sok, wnika w soki ciała i usuwa wszelką zgniliznę."

-uwalnia jelita od grzybów,pleśni,patogenów chorobotwórczych i toksyn

-regeneruje florę jelitową

-usuwa migrenę

-oczyszcza organizm

Przepis na mus gruszkowy z wszewłogą:

Gruszki (2kg) obrać, usunąć gniazda nasienne, ugotować do miękkości, odcedzić wodę i zblendować.

Przygotowanie miodu - do wody wstawić szklankę z miodem i zagotować wodę, mieszając podgrzać miód do postaci płynnej, zebrać powstałą pianę.

Następnie do musu dodać szklankę rozgrzanego miodu.

Do całości dodać 100g mieszanki, a następnie wszystkie składniki wymieszać i zagotować.

Wlać do słoiczków i przechowywać w lodówce.