Пряная гвоздика и ее целительные свойства

Многие из нас знакомы с такой приправой как гвоздика. Ее добавляют в различные блюда для придания им особой пикантности, в зимние заготовки, в маринованные овощи и даже в различные терпкие напитки. Однако эта пряность имеет необыкновенную особенность.

Гвоздика обладает различными целебными свойствами и может вылечить различные недуги. В их числе, например, гастрит, гипотония, артриты и артрозы, зубная боль, стоматит и воспаление десен; также она борется с гельминтами.

Эти бутончики содержат в себе многообразие витаминов, таких как провитамин А, витамины группы В, витамин С, витамин Е и другие. Также гвоздика не обделена минералами. В их числе кальций, фосфор, магний, марганец, железо, медь, цинк. К тому же знаменитая во всем мире приправа содержит высокое количество кислот Омега-6, а эфирные вещества в гвоздике составляют более 20%.

Однако чтобы приправа сохранила полезные свойства необходимо правильно подойти к выбору бутонов. При попадании в воду гвоздика должна всплывать и оставаться при этом стебельком вниз. Если эксперимент не прошел проверки, значит целебное растение не содержит эфирных масел.

Рассмотрим некоторые примеры применения гвоздики для лечения различных недугов.

Если у вас есть заболевания десен, стоматит или же неприятный запах изо рта, жевание одной гвоздички в день поможет справиться с этой проблемой.

Чтобы пищеварительный тракт работал «как часы», принимайте 1-2 бутона с чайной ложкой меда.

Также один бутончик гвоздики поднимет артериальное давление не хуже кофейного напитка. Гвоздичное масло к тому же помогает при артритах, артрозах, фурункулах и мышечных болях. В последнем случае 15 капель масла гвоздики необходимо смешать со столовой ложкой массажного масла.

Таким образом, напрашивается вывод, что гвоздика, знакомая многим, как пряность для засолки огурцов, поможет справиться с различными недомоганиями не только эффективно, но и максимально бюджетно.