

FIALKOVÁ POTĚŠÁ ENÁ•

Čtvrtek, 26 března 2020

Jednou z největších výhod fialky je, že je vhodná pro všechny partie těla. Jejího používání je však možné i v případě některých onemocnění, když se jedná o chronické bolesti, které jsou spárovány s vysokou koncentrací kyseliny v těle. Fialka má významnou antioxidační a antibakteriální aktivitu, což ji činí vhodnou pro léčbu různých infekcí.

Mimo to je fialka vhodná pro léčbu různých infekcí, včetně infekcí dýchacích cest, když se jedná o chronické bolesti, které jsou spárovány s vysokou koncentrací kyseliny v těle. Její používání je však možné i v případě některých onemocnění, když se jedná o chronické bolesti, které jsou spárovány s vysokou koncentrací kyseliny v těle. Fialka má významnou antioxidační a antibakteriální aktivitu, což ji činí vhodnou pro léčbu různých infekcí.

Co fialky obsahují?

Jsou zdrojem vitamínu C a rutenu. Obsahuje také prospívající saponiny a flavonoidy. Takže se v nich nachází zejména sloviny, sliz, karotenoidy, alkaloidy, violín a glykosid gaulterin.

Nechybí ani stopy silice s methylesterem kyseliny salicylové.

Výjednávají jsou to velmi prospívající látky pro lidský organismus. Výhody například zmiňovaného flavonoidu mají silnou antioxidační aktivitu, pomáhají kardiovaskulárnímu systému a regenerují, zpevňují a chrání.

Je fantastická do limonád a řeď. Příjem onemocněním dřevnatých cest a dalších změn v těle probíhá mechanicky užívání vejte 1 PL nákolikrát denně do změrnění obtíží.

Vyrobtě si osvěžující limonádu a řeďte domácí limonádu a poznejte její zdravotní moc.

Potřebujete:

30 g fialek (asi 2 hrsti)

1 l pÅ™evaÅ™enÃ© vody

1 PL kyseliny citrÃ³novÃ©

1 kg cukru.

Fialky proplÃ¡jchnÃ©te pod mÃ±-rnÃ½m proudem tekoucÃ- vody a vsypte je do pÅ™ipravenÃ©ho kastrolu. Zalijte pÅ™evaÅ™enou horkou vodou a nechte macerovat do druhÃ©ho dne. KvÃ©tovou smÄšs rozmixujte a pÅ™es plÃ¡titÃ©nko pÅ™eceÄ•te do jinÃ©ho hrnce. PÅ™isypte cukr a pÅ™iveÄ•te do varu. PÅ™idejte kyselinu citrÃ³novou a na mÃ±-rnÃ©m plameni vaÅ™te do zhoustnutÃ- asi 45 minut.

Ihned nalÃ©vejte do vystерilizovanÃ½ch sklenic, zavÅ™ete dnem vzhÃ®ru a nechte vychladnout.

PouÅ¾Ã©te i jako sladidlo do salÃ¡tÃ-, kÃ¡jvy, Ä•aje. MÅ¬Å¾ete pÅ™idÃ¡vat do tÃ½st nebo jÃ-m polÃ-t palaÄ•inky.

UpozornÄ›nÃ-:

SamozÅ™ejmÄ› i zde platÃ-, Å¾e fialku netÅ™eba uÅ¾Ã¡vat dlouhodobÄ>. UÅ¾Ã©te ji maximÄ¡lnÄ› po dobu 2 tÃ½dnÃ- a pak si dejte pÅ™estÃ¡vku alespoÅ› na tÃ½den. Bylinka ve velkÃ©m mnoÅ¾stvÃ- mÅ¬Å¾e totiÅ¾ zpÃ¬sobit nevolnosti. No, tak nynÃ- na to mÃ¡te Ä•as, tak hezky ven a sbÃ-rat!

d@niela