

Η μυστική συνταγή μοναχών με σκόρδο – Σώζει από όλες τις ασθένειες

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: [Facebook](#) [Twitter](#) [Google +](#)
[Email](#)



Μια κρυμμένη συνταγή, που οι ευεργετικές της ιδιότητες του σκόρου που ξέρουν μόνο οι μοναχοί τόσο καλά! Αυτή η συνταγή περιγράφει αναλυτικά τον λόγο για τον οποίο θα πρέπει να καταναλώνουμε σκόρδο καθημερινά.

Οι συνταγές των μοναχών είναι πάντα ξεχωριστές και χρήσιμες σε όλους μας.

Τα οφέλη του σκόρδου- Πριν την περιγραφή της συνταγής

Το σκόρδο απλό και ανθεκτικό, με όλες τις απίθανες χημικές ενώσεις που περιέχει, δρα κατά πάντων και εξοντώνει ό,τι βρεθεί στον δρόμο του, ενώ για την υγεία μας είναι σχεδόν πανάκεια. Αν θέλετε να ζήσετε μια μακρά ζωή γεμάτη ενεργητικότητα και υγεία, τροφοδοτήστε τα κύτταρα σας με σκόρδο – το πανάρχαιο βότανο με τις ιαματικές ιδιότητες-που χρησιμοποιείται πάνω από 10.000 χιλιάδες χρόνια ως τονωτικό και θεραπευτικό για όλες σχεδόν τις ασθένειες.

Η επιστήμη μόλις τώρα αρχίζει να ανακαλύπτει γιατί συμβαίνει αυτό. Ο βολβός του σκόρδου περιέχει τουλάχιστον τετρακόσιες χημικές ουσίες μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και πολλές αντιοξειδωτικές ουσίες, οι οποίες προσδίδουν στο σκόρδο τις εκπληκτικές, ισχυρές ιδιότητες του στην προφύλαξη των κυττάρων από τις οξειδωτικές βλάβες και στην προστασία ολοκλήρου του σώματος από την πρόωρη γήρανση.

Βοηθά στη μείωση της «κακής» χοληστερόλης (LDL) και αυξάνει την καλή χοληστερόλη (HDL)

Βοηθά στην πρόληψη του σχηματισμού θρόμβων στο αίμα

Μειώνει την αρτηριακή πίεση

Βελτιώνει τη λειτουργία του ήπατος και ενισχύει τις δυνατότητες καθαρισμού του

Βελτιώνει τη λειτουργία των νεφρών και βοηθά στην καταπολέμηση της κατακράτησης νερού

Ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα και βοηθά στην αύξηση της άμυνας

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Η συνταγή είναι σε μορφή εκχυλίσματος σκόρδου

Κόβουμε 350 γραμμάρια καθαρισμένα σκόρδα σε λεπτά τεμάχια και τα τρίβουμε σε δοχείο από πορσελάνη ή γυαλί με ξύλινο γουδοχέρι.

Προσθέτουμε 200 ml καθαρό οινόπνευμα 95 ή 96 βαθμών (μπορεί να αντικτασταθεί και με τσίπουρο) και αφού κλείσουμε καλά το δοχείο το βάζουμε για δέκα

(10) ημέρες στο ψυγείο. Την 11η ημέρα το σουρώνουμε προσεκτικά και επανατοποθετούμε το διάλυμα για δύο (2) ημέρες στο ψυγείο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Πρώτη μέρα: 1 σταγόνα πριν από το πρωινό, το μεσημεριανό γεύμα πριν 2 σταγόνες, 3 σταγόνες πριν από το δείπνο

Δεύτερη ημέρα: 4 σταγόνες πριν από το πρωινό, πριν από το μεσημεριανό 5 σταγόνες, 6 σταγόνες πριν από το δείπνο

Τρίτη ημέρα: 7 σταγόνες πριν από το πρωινό, 8 σταγόνες πριν το μεσημεριανό γεύμα, 9 σταγόνες πριν από το δείπνο

Τέταρτη ημέρα: 10 σταγόνες πριν από το πρωινό, 11 σταγόνες πριν το μεσημεριανό γεύμα, 12 σταγόνες πριν από το δείπνο

Πέμπτη ημέρα: 13 σταγόνες πριν από το πρωινό, 14 σταγόνες πριν το μεσημεριανό γεύμα, 15 σταγόνες πριν από το δείπνο

Έκτη ημέρα: 15 σταγόνες πριν από το πρωινό, 14 σταγόνες πριν το μεσημεριανό γεύμα, 13 σταγόνες πριν από το δείπνο

Έβδομη ημέρα: 12 σταγόνες πριν από το πρωινό, 11 σταγόνες πριν το μεσημεριανό γεύμα, 10 σταγόνες πριν από το δείπνο

Ημέρα Οκτώ: 9 σταγόνες πριν από το πρωινό, το μεσημεριανό γεύμα πριν 8 σταγόνες, 7 σταγόνες

πριν από το δείπνο

Ένατη μέρα: 6 σταγόνες πριν από το πρωινό, πριν από το μεσημεριανό 5 σταγόνες, 4 σταγόνες πριν από το δείπνο

Δέκατη μέρα: 3 σταγόνες πριν από το πρωινό, 2 σταγόνες πριν από το γεύμα, μία σταγόνα πριν από το δείπνο

Να σημειωθεί πως η συγκεκριμένη συνταγή μπορεί να επαναληφθεί μετά από 5 χρόνια.