AIL DES OURS poudre saupoudreur 50g Ecoidées - INFINIE SANTE

Produit	AIL DES OURS poudre saupoudreur 50g Ecoidées
Prix	**5.45 EUR**
Image produit	
Résumé	A utiliser comme un aromate mais aussi comme un colorant naturel vert.L'ail des ours s'incorpore dans les salades, les plats chauds notamment mijotés et tous types de préparations tels les potages, fromages blancs salés, etc. Utiliser de préférence en fin de cuisson.Problème de peauSystème respiratoireAntibiotique naturel et antifongique. Contenance : saupoudreur 50g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute
Description	A savoir : Poussant naturellement dans les sous-bois frais et ombragés, l'ail des ours est une plante dont l'usage remonte à des temps anciens. Sa saveur caractéristique, proche de celle de l'ail, en fait aussi un aromate appréciable en art culinaire en utilisations variées. D'un point de vue historique, l'utilisation de l'ail des ours remonte à très loin. On a retrouvé des bulbes calcinés sur un site Mésolithique, c'est-à-dire la période entre le Paléolithique et le Néolithique. Utilisé pour l'alimentation ou en tant que remède à cette période ? On ne sait pas.Les peuples Celtes l'ont utilisé. Le médecin grec Dioscoride parle de 4 types d'onions, l'un d'entre eux étant l'ail des ours et il explique que la plante a un effet détoxifiant. Ce qui est assez incroyable car aujourd'hui, on connait bien les propriétés détoxifiantes de l'ail et de l'ail des ours.En fait, ces plantes contiennent des acides aminés soufrés, c'est-à-dire des acides aminés qui contiennent du soufre. Nous savons aujourd'hui que ces substances permettent au foie de mieux détoxifier.On pense que c'est probablement de cette manière que l'on peut expliquer leur effet antitumeurs . Donc première propriété de l'ail des ours à retenir, une fonction de détoxification au niveau du foie, Dioscoride avait raison !C'est une plante qui nous permet de mieux éliminer les substances toxiques. Et donc si on peut se le permettre, on va en consommer régulièrement, un peu de pesto par-ci par-là, surtout que l'on peut mettre le pesto au congélateur et donc on peut en avoir toute l'année. Utilisation : L'ail des ours s'incorpore dans les salades, les plats chauds notamment mijotés et tous types de préparations tels les potages, fromages blancs salés, etc. Utiliser de préférence en fin de cuisson. L'ail des ours en poudre s'utilise comme un aromate mais aussi comme un colorant naturel vert très prononcé. On peut l'incorporer dans les plats en sauces, et lorsqu'il est mélangé avec de l'huile d'olive sa couleur verte foncée permet aussi la réalisation de la décoration d'assiettes et de plats, comme avec la crème de vinaigre. Bienfaits : L'ail des ours protège le système cardiovasculaire : réquilibrage de la lipidémie sanguine (cholestérol total, HDL, LDL, triglycérides). Prévention de l'athérosclérose, donc de la plaque artérielle. Diminution de l'hypertension avec parfois des résultats supérieurs à ceux obtenus avec l'ail cultivé. Dès qu'il y a problème de peau chronique, on va toujours faire quelque chose pour soutenir les fonctions du foie. C'est un concept bien ancré dans la pratique des plantes médicinales. Et donc pourquoi pas essayer une cure d'ail des ours L'ail des ours a des propriétés antibactériennes, antivirale et antifongique assez exceptionnelle.