

BASILIC TROPICAL - 10ml -Huile essentielle bio - Abiessence - INFINIE SANTE

Produit	BASILIC TROPICAL - 10ml -Huile essentielle bio - Abiessence
---------	---

Prix	5.70 EUR
------	----------

Image produit



Résumé	Tonique du système nerveux.Antispasmodique puissant.Agit sur le stress et les crispations induites.Favorise le bien être.Contenance : 10ml - Huile essentielle de Basilic TropicalUtiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute
--------	---

A savoir : Nom botanique : *Ocimum basilicum* L. Parties utilisées : Parties aériennes fleuries Mode d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau Famille : Lamiacées Particularité de la plante : Plante annuelle semi rustique, elle peut atteindre une hauteur de 45 cm avec de grandes feuilles légèrement dentelées d'un vert tendre et luisant. Originaire d'Asie tropicale, cette plante herbacée était consacrée à Krishna en Inde où elle est utilisée depuis des millénaires. « Basilic » vient du grec « basilikon » qui désigne, selon Aristote, une plante royale. Le basilic européen s'est ensuite répandu dans les garrigues méditerranéennes. On l'appelle aussi : Oranger des savetiers, Herbe royale, Basilic romain. Arôme : frais, agréable, camphré, parfumé et un peu piquant. Se révèle progressivement, puis termine par une petite note anisée. Propriétés thérapeutiques principales : - Tonique du système nerveux. - Antispasmodique puissant. - Tonique digestif. Indications principales : Insomnie et fatigue nerveuse, surmenage intellectuel. Cette huile est très efficace en cas de spasmes digestifs d'origine nerveuse, de colites spasmodiques, de spasmes utérins, de spasmophilie, de crampes digestives... On l'utilise aussi pour améliorer une fatigue nerveuse, une insomnie légère, en cas de surmenage intellectuel et de repas pris trop rapidement. Elle sert aussi à faire passer un hoquet d'origine nerveuse. Propriétés et indications thérapeutiques secondaires : - Antiseptique intestinal, antifongique, antibactérienne, antivirale. - Stomachique, stimulante. Elle peut être utile en cas de digestion difficile, d'infections intestinales, de nausées, d'aérophagie, de flatulences. Pour soulager le mal des transports. Elle aide également à diminuer les symptômes du rhume des foins (larmolements, irritations oculaires, éternuements). Pour lutter contre des maladies infectieuses tropicales (en association avec d'autres huiles essentielles anti-infectieuses comme celle de Tea Tree) : tourista, fièvre typhoïde, dengue, paludisme. Composition : - Methylchavicol (80,00 à 90,00%) - 1.8 Cinéole (1,00 à 6,00%) - Methyl eugénol (? 5,00%) Allergènes : Eugenol, Limonène, Linalol Utilisation : Usage interne : 1 à 2 gouttes 2 fois par jour diluées dans 1 cuillerée à café de miel ou d'huile d'olive, ou sur un comprimé neutre. De préférence après les repas. Hoquet : 1 goutte maximum à diluer dans un peu d'huile végétale ou de miel sur la langue. Rhume des foins : 1 goutte trois fois par jour associée à 1 goutte d'H.E. d'estragon, toujours avec un peu de miel et d'eau. Usage Externe sur la peau : Contre le stress : l'utiliser de préférence largement diluée, à raison de 4 gouttes pour 1 demi-cuillerée à café d'huile végétale d'amande douce, jojoba ou autre, en massage sur le plexus solaire, l'estomac, la colonne vertébrale, la nuque. Digestion : 2 à 3 gouttes d'huile essentielle et un peu d'huile végétale en massage sur l'estomac et le foie. Associations possibles : Les H.E. de Marjolaine, Thym linalol (action antiseptique intestinal), Menthe poivrée (action stimulante et digestive), Lavande et Petit grain (contre la fatigue nerveuse), Lavandin et Romarin camphré (pour une décontraction musculaire). En cuisine : On utilise surtout le basilic Européen ou grand vert, mais on peut aussi utiliser le basilic tropical. Le basilic apporte une saveur chaude et épicée aux plats cuisinés. Traditionnellement, en Provence, le basilic frais est largement utilisé comme condiment dans les plats, les salades. Il s'accorde parfaitement avec les tomates, le fromage blanc, les sauces crémeuses. Compter 1 goutte pour 2 cuillerées à soupe d'huile végétale. Toujours mélanger et émulsionner l'huile essentielle avec les autres ingrédients. On ajoute l'huile essentielle, une à trois gouttes, en toute fin de cuisson, avec un peu d'huile végétale. Par exemple, parfumer d'une goutte le court-bouillon d'un poisson juste avant l'arrêt de la cuisson. Le bon conseil de Joël : L'H.E. de Basilic associée aux H.E. de lavandin super et de romarin camphré apaise et détend les muscles. Après une compétition sportive, vous pouvez utiliser la préparation suivante : dans 50 ml d'huile végétale de sésame, additionner 50 gouttes d'H.E. de basilic + 40 gouttes d'H.E. de lavandin + 40 gouttes d'H.E. de romarin camphré. Masser durant quelques minutes les muscles endoloris et contractés avec cette préparation. La recette du naturo : Pour lutter contre le mal des transports, on prend une goutte d'H.E. de basilic + une goutte d'H.E. de menthe poivrée sur un demi-sucre avant le départ. Renouveler si nécessaire durant le trajet, en mettant juste une trace d'huile essentielle de basilic sur la langue. Pour les enfants, à partir de 5 ans, une goutte d'H.E. de basilic + une goutte d'H.E. de citron ou de mandarine à diluer dans un peu de miel. Remarque : Très proche de l'H.E. d'estragon (*artémisia dracunculus*), l'huile essentielle de basilic tropical est toutefois moins riche en principe actif méthylchavicol. Ce qui donne à l'huile essentielle d'estragon une efficacité encore supérieure dans les traitements du rhume des foins notamment ou des spasmes nerveux, spasmophilie ou épilepsie par exemple... Avertissement : - Irritation possible en l'utilisant à l'état pur, non diluée. - À forte dose par voie interne, il y a un risque d'effets hypnotiques. - Peu de problèmes en utilisation modérée mais pas d'utilisation prolongée.

Description