

Целебные свойства [гречневой муки](#) : выводит радионуклиды, увеличивает мышечную силу и выносливость, повышает потенцию, укрепляет кровеносные сосуды и нервную систему, помогает при нарушении обмена веществ, способствует оздоровлению желудочно-кишечного тракта и многое другое.

1. Желчегонное средство.

Настоять ночь 1 ст. ложки муки в 1 стакане кефира. Утром съесть вместо завтрака.

2. При атеросклерозе.

Дважды в день - на завтрак и ужин - выпивать 100-150 г гречневого киселя: в стакане холодной воды развести 3 ст. ложки гречневой муки до однородного состояния, отдельно вскипятить 1 л воды и постепенно влить в приготовленную смесь. Варить 8-10 мин. при постоянном помешивании. Для улучшения вкуса можно добавить в кисель мед и орехи.

3. При болезнях щитовидной железы.

Взять 1 стакан гречневой муки, измельчить 1 стакан грецких орехов. Смешать это все с 1 стаканом гречишного меда. Сложить в стеклянную банку, хранить в холодильнике. Один день в неделю есть только эту смесь и пить чай и воду в любых количествах.

4. При ожогах кожи.

Поджарить до желтого цвета гречневую муку, развести водой до кашеобразного состояния. Этим составом смазывают обожженные места.

5. При отеках ног и судорогах икроножных мышц.

Принимают 1 ст. ложку гречневой муки ежедневно, разбавляя водой.

6. При сахарном диабете

На завтрак и за 30 мин. до ужина развести в стакане кефира 1 ст. ложку гречневой муки. Пить в течение не менее 3 месяцев.

ГРЕЧНЕВАЯ МУКА - ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ!

Автор: Наталья
30.03.2016 15:55 -

7. Присыпка для младенцев.

Сухая гречневая мука, просеянная через густое сито, считается хорошей присыпкой для младенцев.

8. Анемия.

Приготовьте порошок из прокаленной на сковороде гречневой крупы и принимайте его по 2 ст. ложки 4-5 раз в день, запивая теплым молоком.

По материалам всемирной сети Интернет

