Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 08:26

Link do produktu: https://www.lubziolek.pl/bez-czarny-owoc-p-10.html



BEZ CZARNY Owoc

Cena	**72,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Bez czarny (Sambucus nigra) to jedna z pierwszych roślin leczniczych docenionych przez człowieka. Rośnie w miejscach wilgotnych, na brzegach lasów, nad rzekami.Czarny bez to jedna z najstarszych roślin leczniczych znanych w Europie. Odgrywał niezwykłą rolę w medycynie ludowej: w celach terapeutycznych stosowano wszystkie jego części, od kwiatów po korzenie.

Owoce bzu czarnego wykazują właściwości antyoksydacyjne, czyli zdolność do wiązania wolnych rodników.Obecność pektyn ułatwia przygotowanie powidełek o odpowiedniej konsystencji, bogatych w witaminy (A, C i z grupy B) oraz w związki mineralne. Powidełka o niepowtarzalnym smaku pomocne są przy wrzodach i zaparciach. Owoce możemy także wykorzystać do zrobienia soku lub po prostu ususzyć i stosować, gdy potrzebujemy oczyścić organizm z egzogennych toksyn oraz szkodliwych produktów przemiany materii, w niestrawnościach, zaparciach oraz w przeziębieniu i różnych bólach.

DZIAŁANIE WSPOMAGAJĄCE:

- Zwalczają przeziębienie. Napary z kwiatów działają rozgrzewająco, napotnie i pomagają odkrztuszać wydzielinę z oskrzeli;
- Mają właściwości przeciwzapalne. Wodnych wyciągów z kwiatów bzu można używać do płukania jamy ustnej i gardła oraz do okładów na powieki przy zapaleniu spojówek. Sprawdzają się również przy przemywaniu skóry ze zmianami trądzikowymi lub zapalnymi;
- Działają moczopędnie. Herbatki z kwiatów lub owoców czarnego bzu stosuje się pomocniczo w leczeniu chorób układu moczowego i podczas kuracji oczyszczających;
- Wspomagają odchudzanie. Owoce czarnego bzu mają działanie przeczyszczające i często wchodzą w skład mieszanek odchudzających;
- Zwalczają wolne rodniki. Owoce są najbogatszym źródłem silnych przeciwutleniaczy – antocyjanów. Zawierają też dużo witaminy C.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napar z owoców czarnego bzu: suszone owoce (łyżkę owoców) zalewa się zimną wodą i gotuje pod przykryciem 5–10 minut).

Powidła z owoców czarnego bzu: Na 1 kg owoców około 400 g cukru, odrobina wody i sok z cytryny – gotujemy do otrzymania odpowiedniej konsystencji. Jeśli obawiamy się pestek lub nie odpowiada nam ich obecność, możemy po krótkim zagotowaniu bez cukru przetrzeć przez sito, a potem otrzymany mus gotować z cukrem.

Przepis na nalewkę z czarnego bzu: Owoce przepłucz na sicie, dobrze osącz, wsyp do słoja, zalej alkoholem. Postaw w ciepłym, ciemnym miejscu. Po miesiącu przefiltruj. Z wody i cukru ugotuj syrop, przestudź i połącz z alkoholem. Po tygodniu przefiltruj, zlej do butelek, szczelnie zakręć i odstaw w ciemne, średnio chłodne miejsce. Nalewka jest gotowa po ok. 6 miesiącach

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WAGA:: 100g. , 200g , 500g , 1000g