

Амарант розовый слон - красивый цветок и полезное при онкологии растение

Київ, Україна

Амарант - уникальное растение, целебные свойства которого известны давно, но продолжают открываться по мере исследований. Он, кроме минеральных веществ и витаминов, содержит рекордное количество белка, больше чем в пшенице. Поэтому Продовольственная комиссия ООН назвала амарант культурой 21 века. Но это еще не все. Амарант содержит такое редкое вещество как сквален, которое отвечает за насыщение тканей человеческого тела кислородом. Это вещество было обнаружено вначале в печени глубоководной акулы, на его основе изготавливаются различные препараты для предотвращения и лечения онкологических заболеваний. Позже это вещество было обнаружено в пророщенных ростках пшеницы, в оливковом масле, в рисовых отрубях - везде в очень малых количествах. И вдруг, к изумлению ученых, сквален был обнаружен в амаранте, причем в рекордном для растений соотношении - до 8%. Для сравнения, ростки пшеницы содержат всего 0, 1% сквалена. Оказалось, что уникальное противораковое средство можно просто выращивать. Исследования амаранта проводили в Санкт-Петербурге, в НИИ онкологии имени Петрова. Амарант проявляет наибольшую активность при онкологических заболеваниях груди, кожи и кишечника. Онкологическим больным рекомендуют включать продукты из амаранта при прохождении химиотерапии.

Применяют амарант в виде амарантового масла, в виде муки, из которой пекут амарантовый хлеб и даже печенье, в виде чая. А можно просто проращивать семена и есть на завтрак, по одной чайной ложке. Они прорастают всего за сутки, так что можно всегда иметь под рукой чудесное средство от болезней.

Амарант обладает свойством выводить радионуклиды из организма. Он обладает свойствами омолаживать организм. Исследования показали, что амарант замедляет, а в некоторых случаях и вовсе прекращает рост раковых опухолей, повышает иммунитет.

В пищу можно использовать листья и семена.

Масло по своим свойствам превосходит облепиховое.

Зерно амаранта по вкусу напоминает орехи, его можно добавлять в сдобу вместо мака, а в торты - вместо грецких орехов.

Зелень сравнивают с мясом кальмара. Сухим порошком амаранта с набором специй посыпают мясные, рыбные блюда, вареную птицу.

Пророщенные семена амаранта особенно полезны при онкологической патологии.

При ожирении, диабете, импотенции, фригидности и энурезе используют листья амаранта. Также их часто добавляют в борщи, супы, салаты и соленья. Амарантовая зелень – это отличный корм для животных, а из корней этого растения делают компост.

Price: **5 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

камелия анна

0990974833

киев