



The World Foundation for Natural Science

The New World Franciscan Scientific Endeavour of The New World Church

Restoring and Healing the World through Responsibility and Commitment in accord with Natural and Divine Law!

European Headquarters ✦ PO Box 7995 ✦ 6000 Lucerne 7, Switzerland ☎-Tel: 41(41)798 0398 ☎-Fax: 41(41)798 0399
World Headquarters ✦ PO Drawer 16900 ✦ Washington DC, 20041, USA ☎-Tel: 1(703)631-1408 ☎-Fax: 1(703)631-1919 ✦ www.naturalscience.org

Martedì, 21. settembre 2021

Oxymel: potenziamento immunitario fatto in casa

Nell'emisfero settentrionale della Terra, l'autunno sta lentamente facendo la sua comparsa. Con le giornate che si accorciano e le temperature più fresche, a volte il naso prude o la gola si irrita. Allora è sicuramente una buona idea dare una mano al sistema immunitario. Gli ingredienti per una pozione immunitaria rinforzante, che può essere miscelata in pochissimo tempo, si trovano in ogni casa.

La bevanda immunostimolante a cui si fa riferimento qui si chiama OXYMEL, o miele acido. "Oxy" significa "aspro" in greco ("oxos" significa "aceto"), e "meli" è il miele. Già questo definisce gli ingredienti principali della bevanda, i cui effetti vogliamo esaminare più dettagliatamente qui di seguito.



L'ACETO è qualcosa che le persone sono state in grado di fare per molto tempo. Nella Bibbia il sidro e l'aceto sono menzionati più volte. L'aceto era utilizzato da Egizi, Assiri, Babilonesi, Israeliti, Greci, Romani e da tribù germaniche per conservare carne, pesce e verdure, per preparare pietanze acide, come bevanda dissetante e come medicinale.

Anticamente l'aceto veniva utilizzato per le sue proprietà curative per la disinfezione delle ferite esterne, contro i morsi di insetti e serpenti, o come cataplasma per contusioni ed ematomi. L'acqua di aceto veniva bevuta per aiutare la digestione, per la pulizia interna e come antipiretico.

L'aceto può essere ottenuto da frutta, verdura, cereali e da bevande alcoliche come vino o birra. È un prodotto naturale acido ed è prodotto da processi di fermentazione biologica (batteri dell'acido acetico). L'aceto stimola gli organi digestivi, ha un effetto

rinfrescante, astringente e antipiretico. Usato esternamente, l'aceto ha un effetto antibatterico, antisettico (disinfettante) e antimicotico e può quindi aiutare contro gonfiori, infiammazioni, edemi, ferite e scottature.

In tempi più recenti, il medico americano Dr. De Forest Clinton Jarvis (1881-1945) è considerato il vero pioniere dell'aceto di mele. Nel suo libro "Medicina popolare" egli scrisse: "Un'intuizione sensibile e la conoscenza delle leggi della natura ci consentono di mantenere e rinnovare continuamente l'edificio del corpo in modo tale da poterci vivere bene il più a lungo possibile. La sua resilienza dipende dalla scelta del cibo che mangiamo, dai liquidi che beviamo e dall'aria che respiriamo. I minerali che consumiamo attraverso il cibo e le bevande svolgono un ruolo cruciale. Aiutano a mantenere il nostro corpo funzionante, in altre parole, rendono la nostra vita degna di essere vissuta".

Per una prevenzione sanitaria il dottor Jarvis ha consigliato una semplice ricetta di base per uso quotidiano con gli ingredienti acqua, aceto di mele e miele, un "Oxymel rapido", per così dire:

"Oxymel rapido" per l'assistenza sanitaria quotidiana:

In un bicchiere d'acqua mescolare bene 1 cucchiaio di aceto di mele e 1-2 cucchiaini di miele. Bere a piccoli sorsi ca. ½ ora prima di colazione.

L'aceto di mele contiene minerali e oligoelementi, acido acetico, propionico, lattico e citrico, numerosi enzimi e amminoacidi, fibre alimentari come potassio e pectina di mele. L'aceto di mele fornisce così al nostro corpo minerali vitali, oligoelementi e vitamine, previene la diffusione dei batteri putrefattivi nell'intestino, rafforza il sistema immunitario, stimola il metabolismo ed ha un effetto depurativo, stimola la guarigione delle ferite, migliora in generale lo stato di salute e ritarda il processo d'invecchiamento.

Beim Einkauf von Essig sollten jedoch einige Punkte beachtet werden. Kaufen Sie nur naturbelassenen, unfiltrierten Essig (wenn möglich in Bio-Qualität), der frei von Farb- und Konservierungsstoffen ist und keine Antioxidations- oder Verdickungsmittel enthält. Der Essig sollte aus einem regionalen Naturprodukt hergestellt sowie ohne Zuckerzugabe und unter 40° produziert worden sein.

Il secondo importante ingrediente attivo di Oxymel, il MIELE, è anche uno dei più antichi prodotti medici conosciuti. Il miele contiene oltre 180 ingredienti diversi, tra cui più di 20 tipi di zucchero, amminoacidi, enzimi, polifenoli, flavoni, oli essenziali, tannini e vitamine B1, B6 e C. Dal punto di vista farmacologico, il miele ha proprietà riscaldanti, lenitive, anti-irritanti, espettoranti, proprietà antisettiche, antibatteriche, antiossidanti, mineralizzanti, antinfiammatorie, sedative e digestive.

Quando acquisti il miele, dovresti cercare varietà di miele regionali, biologiche e il meno lavorate possibile (sotto i 40 gradi Celsius).

“Fa che il tuo cibo sia la tua medicina e la tua medicina sia il tuo cibo”, scrisse il medico greco Ippocrate di Kos. Quindi i due prodotti alimentari aceto e miele, entrambi dotati di proprietà curative in sé, possono essere utilizzati per realizzare una medicina naturale ben tollerata per bambini e adulti, che può essere utilizzata per trattare con delicatezza molte malattie e disturbi, come

l'immunodeficienza, febbre, tosse, indigestione, diarrea, problemi al fegato e alla cistifellea, debolezza cardiaca o disturbi legati all'età. Sono adatti anche per il trattamento di infiammazioni e ferite, nonché per la disintossicazione.

La bevanda miele-aceto Oxymel è nota da secoli nella naturopatia ed è citata per iscritto sin da Pitagora (570-510 aC) che da Ippocrate di Kos (460-370 aC). Numerose preparazioni e ricette si trovano anche nei libri di medicina monastica fino ai registri di Hildegard von Bingen (1098-1179 dC).

Oxymel può essere mescolato insieme freddo (a crudo) o cotto, oltre ad essere eventualmente preparato con additivi di frutta e piante. Soprattutto per i bambini, può essere utilizzato anche per preparare una tintura “analcolica” o uno sciroppo per la tosse. Come sana alternativa allo zucchero domestico e all'acido citrico prodotti industrialmente, Oxymel è adatto anche per la conservazione rapida e semplice di marmellate, erbe aromatiche, frutta e sottaceti. Anche cotto, Oxymel è comunque ricco di Per malattie respiratorie: sostanze vitali. Con Oxymel a crudo, cioè senza riscaldamento, si possono conservare succhi e sciroppi.

Ricetta di base Oxymel (mescolato a freddo):

Mescolare bene 300 g di miele di bosco biologico con 100 g di aceto di mele biologico e ¼ di cucchiaino di salgemma in un barattolo di vetro o di porcellana e versare in una bottiglia di vetro. Si conserva per circa 2-3 anni se conservato in luogo fresco e buio.

Questa ricetta base può essere realizzata anche con altri tipi di miele e aceto, anche il rapporto tra miele e aceto può essere variato. Effetti: immuno-potenziante e antinfiammatorio, antipiretico, disintossicante, regola la digestione, lenisce l'irritazione nelle malattie respiratorie.

Applicazione:



In caso di febbre e per rafforzare le difese immunitarie: assumere 50 g di Oxymel con 10 volte la quantità di acqua o tè.

Per malattie respiratorie: Per rafforzare la digestione.

Per rafforzare la digestione: prendere 3 cucchiari di Oxymel in una tazza di tè o acqua tiepida mezz'ora prima di colazione.



Sciroppo di vitamina C con rosa canina o bacche di olivello spinoso:

Mescola 200 g di miele millefiori biologico con 100 g di aceto di mele biologico. Preparare 100 g di bucce di rosa canina fresche tritate finemente (senza semi) o bacche di olivello spinoso in un bicchiere con tappo a vite pieno fino a metà, versare sopra l'aceto di miele. La

frutta deve essere ben coperta dal liquido. Elimina le bolle d'aria con un bastoncino di legno o di vetro. Chiudere il vasetto a vite, lasciare in infusione per 1-2 settimane, girando ogni giorno il vasetto a vite. Filtrare lo sciroppo finito con un colino fine, versare in bottiglie di vetro più piccole, conservare in un luogo buio e fresco (si conserva per circa ½ anno).

Applicazione:

Per rafforzare il sistema immunitario, assumere 3 cucchiari di questa miscela al giorno con 1 bicchiere d'acqua.

Suggerimento: se frutta, miele e aceto vengono frantumati e mescolati con un frullatore, puoi goderti subito lo sciroppo (non è necessario filtrare). Metti la bottiglia piena in frigorifero.

Antibiotico Oxymel (caldo – solo per adulti):

Mescolare 350 g di miele di bosco biologico con 750 g di aceto biologico. Preparare 1 cipolla rossa grande bio, tritata finemente, 1 bulbo di zenzero bio grattugiato finemente, 3 spicchi d'aglio bio grande tritato finemente, ½ radice di rafano bio grattugiata finemente, 1 peperoncino piccante bio tritato finemente, 1 radice di curcuma bio tritata finemente, 1 cucchiaino di semi di senape, 1 cucchiaino di chiodi di garofano e 1 stecca di cannella tritata in un barattolo a vite fino a metà pieno, versare sopra l'aceto di miele, il tutto deve essere ben coperto. Elimina le bolle d'aria con un bastoncino di legno o di vetro. Chiudere il barattolo a vite, lasciare in infusione da almeno 2 a massimo 4 settimane in luogo fresco e buio. Girare ogni giorno il barattolo di vetro a vite, quindi filtrare con un colino fine, strizzare bene il residuo, versare in bottiglie di vetro più piccole, conservare in luogo buio e fresco (si conserva per circa 1 anno).

Applicazione: Per rafforzare il sistema immunitario, prendi 1 cucchiaino di questa miscela con 1 bicchiere d'acqua al giorno.

Questo antibiotico Oxymel può anche essere aggiunto ai piatti come condimento.

Ricetta Oxymel secondo Hildegard von Bingen:

Mescolare 100 g di miele millefiori con 100 g di aceto di vino bianco e 50 g di diptam in polvere (*Dictamnus albus*) e versare in una bottiglia di vetro. Lasciare in infusione per ca. 2-4 settimane, muovendo ripetutamente il flacone (si conserva peassumere 1 cucchiaino da tavola in 1 bicchiere d'acqua al giorno.r circa 1 anno, agitare bene prima dell'uso).

Applicazione: Bevi 1 cucchiaino di questa miscela ogni 2 giorni (prima di colazione) con una tazza di acqua tiepida o tè. Questo Oxymel ha proprietà toniche e antidegenerative e può essere usato per trattare disturbi legati all'età, infiammazioni, disintossicazione, malattie cardiache e perdita di vitalità.

Ricetta Oxymel con metodo di cottura:

Far bollire 200 ml di erbe fresche (erbe selvatiche, timo, issopo, rosmarino, ...) con 100 ml di aceto per circa ½ - 1 ora e lasciare in infusione (non più caldo di 80° Celsius). Quindi raffreddare a meno di 40 gradi Celsius, filtrare le erbe e spremere bene, mescolare 400 ml di miele nell'aceto alle erbe, riempire in bottiglie di vetro e gustare.

Applicazione: assumere 1 cucchiaino da tavola in 1 bicchiere d'acqua al giorno.

Questo metodo può essere utilizzato per accelerare l'estrazione delle piante, quando si utilizzano piante fresche, radici, cortecce o resine, in preparati per bambini piccoli o per ottenere una migliore stabilità nella preparazione dello sciroppo.

Publicato il Martedì, 21. settembre 2021 nelle categorie [Corona virus](#), [Salute](#)

<https://www.naturalscience.org/it/news/2021/09/oxymel-potenziamento-immunitario-fatto-in-casa/>