



ПОЛЬЗА ГВОЗДИКИ ДЛЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ

Гвоздика — это специя со жгучим и пряным вкусом, которую готовят из нераскрывшихся бутонов гвоздичного дерева Сизигиум. Гвоздика продается на рынке почти в каждой лавке с приправами и специями.

В состав этой специи входит большое количество витаминов и минералов, которые помогают организму бороться с болезнями и нормализуют работу всех органов. Были выявлены следующие элементы: цинк, селен, медь, марганец, железо, фосфор, магний, натрий, кальций, калий, витамины К, Е, С и группы В (В1, В2, РР, В4, В6, В9).

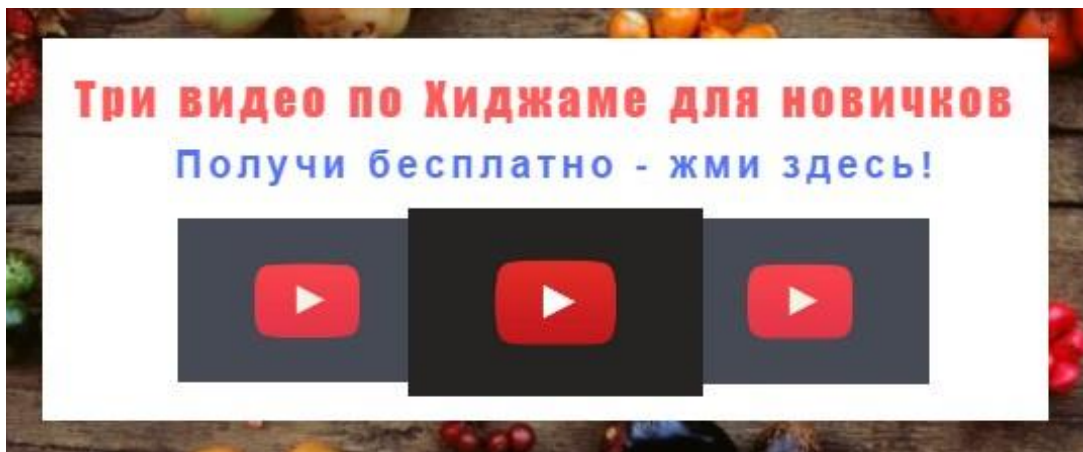
Гвоздику получила большое распространение в кулинарии не только из-за вкуса, но также по причине благотворительного воздействия на органы пищеварительного тракта. Она нормализует переваривание пищи, усиливает аппетит и стимулирует выделение пищеварительных соков. Если у вас есть признаки диареи, метеоризма, колитов, кишечных коликов или болезни прямой кишки, то эта специя поможет вам справиться с этими недугами.

Но стоит помнить, что гвоздика противопоказана при язве, гастрите с повышенной кислотностью или гипертонии.

Последние исследования показали, что препараты с гвоздикой способны эффективно противодействовать онкологическим заболеваниям и нейтрализовать вредное воздействие свободных радикалов.

Все свои пожелания, просьбы и вопросы пишите на Whatsapp +90 553 327 5507

Или пишите на почту: info@hijama-sunna.ru



Получи три бесплатных видео по хиджаме для начинающих.

С этих видео Вы узнаете:

1. Сколько брать крови за один раз?
2. Как правильно делать надрезы?
3. Как выстроить план идеального здоровья?

Подробнее здесь: [Ссылка на видео](#)