

XAROPE DE GRIPE E RESFRIADOS

O primeiro xarope que fiz, a extração foi feita em álcool de vegetais de 92 graus. Ele deu um resultado incrível e muito melhor que os posteriores. O único problema foi a pimenta que depois coloquei bem pouco. ***Mas, se você tiver problemas de respiração, a pimenta é o que fará você poder respirar melhor.***

HISTORIA: Fiz o xarope e ficou uns seis meses pronto, amadurecendo, aguardando para ser usado. Um dia despertei me sentindo arrasado, cansado respirando mal com dor de cabeça e no corpo. Imediatamente coloquei duas medidas de xarope e duas colheres de mel numa xícara, enchendo com água fervendo até a metade, e bebi devagar por estar muito quente. Em 10 minutos não tinha mais nada. Comecei a suar, largar moco pelo nariz e a suar muito. Nunca vi um efeito tão absoluto em nada. Mas, foi o primeiro, o que tinha pimenta.

A extração em álcool tem a vantagem de se manter estável por muitos anos, mas, você poderá misturar as extrações de álcool e água.

A filtragem deve ser feita em duas etapas. A primeira com coador bem fino e a segunda com filtro de pano, algodão ou de papel de café.

Ao usar o remédio devesse usar duas medidas de xarope de dez ml em meia xícara de água fervente e colocar duas colheres de mel. Tomar bem quente.

PLANTAS USADAS

1 atado de agrião

1 atado de Guaco (Mikania glomerata – CUIDADO que existe outro guaco)

10 Pimenta malagueta

200 gramas de Alho

30 gramas de ácido ascórbico PA (vitamina C) [Eu prefiro usar assim, mas, você pode usar limão]

Própolis (estrato) 30ml

1 litro de álcool de vegetais

Mel (para uso final) (NÃO USO AÇÚCAR QUEIMADO NUNCA)

Todo o material deve ser pesado antes de iniciar o processo

A relação da planta fresca a seca é de cerca de 70% - para 450grs de planta fresca é de 135grs seca aproximadamente.

EXTRAÇÃO EM ÁLCOOL- recomendada

A extração a álcool consiste em lavar e secar, e após triturar tudo mantendo qualquer líquido que saia, colocando em álcool de vegetais 92 graus durante 3 meses, mexendo de vez em quando.

CUIDADO COM O RECIPIENTE, DEVE CABER TUDO. E TAMBÉM PODER FECHAR HERMETICAMENTE PARA EVITAR EVAPORAÇÃO.

Nesta extração não se mistura o mel.

EXTRAÇÃO A ÁGUA

Existem duas formas básicas para realizar esta extração, a fervura ou por micro-ondas.

A extração a água deve-se ver primeiro a relação peso água (**1 > 2,5**). Para cada 200 gramas de erva deve-se colocar 500 mililitros de água. Mas, **também será necessário usar álcool de vegetais na relação 20% para manter o material.**

Nesta extração sim podemos misturar o mel ao produto final, o que possibilita tomar também em forma direta, desde o medidor.

A duração aproximada do processo no fervor é cerca de 20 minutos, e no micro-ondas 30 minutos.

Uma vez terminada a extração faremos a relação da substância ativa que contém cada elemento.

Usando a regra de que para cada 100grs de erva, se, o soluto é 100ml, teremos 1000mgrs cada ml.

EXEMPLO DE ETIQUETA

ALHO: 200grs de alho fresco e picado. Coloque 500ml de água levando ao micro-ondas 900wats (potencia máxima) por 30 minutos, deverá ficar cerca de 300ml de soluto. Use o soluto para re maceração por 10 dias mesclando 20% de álcool.

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| PRODUTO: ALHO - Allium sativum | |
| EXTRAÇÃO: | Decocção |
| TEMPO | 20 minutos |
| ERVA PESO | 223grs fresco |
| SOLVENTE | Água 600 ml |
| SOLUTO | 270ml |
| (RE) EXTRAÇÃO | Maceração |
| TEMPO | 30 dias |
| AGREGADO | Álcool 50ml |
| SOLUTO FINAL | 320 ml |
| MG APROXIMADO | 400mg por ml |

Por qualquer dúvida use o e-mail que está no site para se comunicar comigo.