



Очень широкое распространение среди пряностей, соусов и приправ в российских домах получили продукты-приправы из **горчицы сарепской**, прекрасного природного противопаразитарного продукта.

Горчица как приправа хороша к рыбе, мясу, яйцам, блюдам из фасоли, спаржи. И, наконец, очень вкусно — просто кусочек хлеба с горчицей.

Сотни лет горчица применялась и как общеукрепляющее средство и как продукт питания. Для изгнания паразитов из кишечника — внутрь; из органов дыхания — локально (горчичник). Своими активными биосоставляющими горчица усиливает кровообращение и действует как угроза гибели для активных паразитов. И они либо мигрируют в другие органы и системы, либо переходят в состояние спор, цист, как менее доступных для уничтожения.

Известны удивительные факты применения горчицы для предупреждения грозных желудочно-кишечных заболеваний в местах скопления людей и отсутствия санитарно-гигиенических условий для нормальной жизни.

Горчица очень прочная

Горчица молотая — 3 ст. ложки с верхом, гвоздика молотая — 7 г, сахар — 2 ст. ложки с верхом, соль — 2 ч. ложки.

Смесь засыпьте в эмалированную или стеклянную кастрюлю, залейте 5-6 %-ным яблочным уксусом до консистенции жидкой сметаны и хорошенько размешайте, чтобы не было ни одного комка.

Поставьте на плиту и варите, пока масса не загустеет. Разлейте по банкам, прикройте полиэтиленовыми неплотными крышками и оставьте в теплом месте.

Через неделю можно плотно закрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Горчица очень прочная, не портится более года. Если она загустеет, то перед употреблением разведите ее яблочным уксусом до необходимой консистенции.

Кислая горчица

Порошок горчицы — 3 ст. ложки, лист щавеля, бланшированный на пару и протертый — 4 ст. ложки, эстрагон молотый — 1 ч. ложка, яблочный уксус — 100 мл, сахар — 2 ст. ложки, соль — 2 ч. ложки,

В стеклянную или эмалированную кастрюлю высыпьте горчицу, добавьте щавель, размешайте его с горчицей, залейте яблочный уксус, добавьте эстрагон. Перемешайте, добавьте сахар и соль. Снова перемешайте и варите на огне, пока смесь не сделается густой, как тесто для оладьев.

Храните при комнатной температуре до двух месяцев.

Яблочная отличная горчица

Горчица в порошке — 3 ст. ложки, яблоки кислых сортов, печеные, протертые — 4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки с верхом, уксус яблочный, кипяченый, со специями — 100 мл, соль — 2 ч. ложки.

Испеките яблоки и протрите их сквозь сито. Добавьте 3 ст. ложки горчицы, перемешайте. Засыпьте сахар, залейте яблочный уксус со специями. Добавьте соль и хорошо размешайте всю смесь в стеклянной или эмалированной посуде. Оставьте в тепле на 3 дня. Горчица готова.

Горчица грушевая

Груши — (200-300 г) сварите в небольшом количестве воды, протрите сквозь сито и

приготовьте горчицу, как и яблочную. Грушевая горчица еще вкуснее яблочной.

Горчица домашняя

Мед — 1 стакан, уксус яблочный — 200 мл, горчица в порошке — 1 стакан.

Мед выложите в стеклянную или эмалированную кастрюлю, поставьте на плиту и расплавьте до жидкого состояния, добавьте горчицу, перемешайте. Уксус доведите до кипения, охладите и залейте им горчичную смесь. Размешайте до однородной консистенции и выложите в баночку. Храните при комнатной температуре, под полиэтиленовой крышкой.

Приготовление яблочного уксуса со специями

Уксус яблочный — 1 л, мед — 50 г или сахар — 2 ст. ложки, гвоздика молотая — 10 г, корица — 5 г, перец душистый — 5 г, перец черный — 5 г, лавровый лист молотый — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка.

Яблочный уксус вылейте в стеклянную или эмалированную кастрюлю, добавьте мед, размешайте, высыпьте все специи, размешайте. Доведите до кипения и дайте настояться в течение суток. Уксус со специями хорош для маринования всевозможных сладких салатов. Если не применять сахар или мед, то можно получить уксус для маринования овощей.

Ещё можно почитать материалы:

[Мука с горчицей от отита сгодится](#)

[Как правильно посолить, заквасить капусту](#)

[Как приготовить бездрожжевой хлеб](#)

[Быстрая закуска из овощей](#)

Если у Вас есть интересная и поучительная история оздоровления (излечения) народными, доступными средствами или Вы просто хотите поделиться с другими людьми своими знаниями, опытом, рецептом - напишите нам на [электронную почту](#) , мы разместим Вашу историю или рецепт на страницах сайта.

Вы также можете подписаться [на обновления сайта](#) и быть в курсе всех последних материалов [Клуба Здоровья - портала о здоровье и оздоровлении](#)

Добавить материал в закладки {однакнопка}

[#1050;#1083;#1091;#1073;](#)
[#1047;#1076;#1086;#1088;#1086;#1074;#1100;#1103; -](#)
[#1080;#1085;#1092;#1086;#1088;#1084;#1072;#1094;#1080;#1086;#1085;&](#)
[#1085;#1099;#1081; #1087;#1086;#1088;#1090;#1072;#1083; #1086;](#)
[#1079;#1076;#1086;#1088;#1086;#1074;#1100;#1077; #1080;](#)
[#1086;#1079;#1076;#1086;#1088;#1086;#1074;#1083;#1077;#1085;#1080;&](#)
[#1080;](#)