

Vicențiu Naumescu

**REMEDIИ VECHI
PENTRU NOUL CORONAVIRUS
însoțite de leacuri și rețete**

**Coronavirus
2020**

Colecția: 2020
Coperta: Stelian BIGAN

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
NAUMESCU, VICENȚIU
Remedii vechi pentru noul Coronavirus,
însoțite de leacuri și rețete / Vicențiu Naumescu. –
București : Integral, 2020
Conține bibliografie
ISBN 978-606-992-405-1

641.55

© INTEGRAL, 2020

Editor: Costel POSTOLACHE
Tehnoredactor: Stelian BIGAN

Tiparul executat la Tipografia REAL

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări,
fără acordul scris al editorului, este strict interzisă
și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

ISBN 978-606-992-405-1

Vicențiu Naumescu

**REMEDII VECI
PENTRU NOUL CORONAVIRUS**
însorite de leacuri și rețete



Sumar

Notă introductivă / 9

FARMACIA NATURII – PLANTE VINDECĂTOARE ȘI REȚELE ASOCIAȚE / 11

Ardei iute / 11

Arnica / 15

Cătină / 16

Ceapă / 18

Cimbru / 19

Ciupercile de pădure / 19

Crucifere: broccoli, conopidă, kale, varză, varză de Bruxelles / 23

Fructe de pădure: afine, agrise, mure, zmeură / 27

Gogosari / 30

Grapefruit / 30

Leurdă / 31

Lumânărică / 34

Mierea-ursului sau plămânărică / 34

Morcovi / 35

Muștar galben / 36

Oregano / 37

Podbal / 37

Semințe oleaginoase: alune, fistic, migdale, nuci / 37

Sfeclă roșie / 41
Struguri roșii / 42
Sunătoare / 45
Urzici / 48
Usturoi / 50
Ciuperci cu maioneză ușoară (fără ou!) și usturoi / 52

ALIMENTE ȘI INGREDIENTE PENTRU ÎNTĂRIREA SISTEMULUI IMUNITAR / 53
Condimente și mirodenii: cuișoare, curcuma, piper, scortișoară, turmeric etc. / 53
Iaurt, chefir și alte surse de probiotice / 57
Lapte de iapă / 60
Miere și propolis / 61
Scoici și fructe de mare / 66
Semințe de țelină / 70
Zeamă de lămâie / 70
Zer / 72

ALOE VERA ȘI PLANTE DE LEAC, PLUS ALTE DEZINFECTANTE LA ÎNDEMÂNĂ ORICUI, CARE PURIFICĂ AERUL DIN CASĂ / 73
Rețeta de Aloe vera – macerat cu miere / 75
Sfaturi pentru alegerea și îngrijirea plantelor care purifică aerul în casă / 77
Alte plante de interior care mențin aerul curat / 79
Alcool izopropilic / 90
Leșia și alte dezinfecțante folosite de strămoșii noștri / 91
Clorul / 95
Sarea / 100
Oțetul / 108
Bicarbonatul de sodiu / 110

Apa oxigenată / 111
Borax / 115
Cojile de lămâie / 116
Apa de argint / 117
Zincul / 123
Vitamina C / 124
Uleiurile esențiale: lămâie, levănțică, oregano, busuioc, pin etc. / 129
Ce este «Uleiul Hoților» / 139

ALCOOLUL ETILIC ȘI DISTILATELE – ÎNTRÉ MIT ȘI REALITATE / 142

REMEDIИ PROVENIND DIN CULTURA CHINEZĂ ȘI ALTE CULTURI TRADITIONALE / 148

Acai / 148
Acerolă / 149
Acetomel / 150
Acupunctură și rolul plămânilor în abordarea holistică a medicinei chineze tradiționale / 151
Arabinogalactan / 155
Ceai matcha / 156
Ceai verde / 158
Cordyceps sinensis / 158
Echinacea / 159
Eucalipt / 160
Fructul de noni / 161
Frunze de măslin / 163
Ghimbir / 166
Ginseng / 167
Iarba mare / 168
Kimchi / 169
Lobelia / 171

Maitake / 172

Rădăcină de lemn dulce / 172

Rădăcină de osha / 173

Reishi / 173

Shiitake / 174

Notă bibliografică / 175

Notă introductivă

O sumedenie de remedii din vechime, ale căror efecte benefice – consfințite de înțelepciunea populară, dar și certificate de știința modernă – revin în actualitate în contextul pandemiei, merită să fie trecute în revistă ca posibile terapii complementare și, mai ales, ca mijloace de prevenire a suferințelor produse de viruși.

Farmacia homeopată a Naturii, împreună cu felurite metode și soluții folosite de bunicii noștri, nu se substituie medicinei alopate, ci contribuie, alături de aceasta, la instaurarea unei stări generale de bine pentru trup și suflet. Podbalul și cimbrul nu înlocuiesc hidroxiclorochina sau redemsivirul: ele ajută, totuși, sistemul imunitar și produc efecte „colaterale” binevenite, între acestea nu o dată aflându-se și cele legate de gust și savoare.

Luați în considerare sfaturile practice expuse în acest volum, însă nu uitați ca, în prealabil, să consultați și medicul de familie sau specialiștii din diferite

domenii. Nu luați în seamă tot ceea ce se scrie pe internet, ci consultați sursele oficiale de știri.

Uniți și instruiți, putem învinge pandemia!

Farmacia Naturii – plante vindecătoare și rețetele asociate

Ardei iute

Ardeiul iute este un antiinflamator natural și întărește imunitatea. Ardeiul iute conține o substanță miraculoasă care îl face să fie un adevărat medicament natural, cu multiple utilizări. „Ardeiul iute conține capsaicină, o substanță responsabilă și de iuțeala ardeiului. Această substanță este un adevărat aninflamator natural și ajută mult în tratarea artritei ca supliment natural. Tot datorită capsaicinei, ardeiul iute ameliorează și durerile la nivelul articulațiilor. Poate fi eficient și în durerile de cap date tot de inflamație”, spun medicii.

Ardeiul iute, mai ales cel roșu, este bogat în vitamine. Ardeiul iute are multă vitamina A și C și poate întări sistemul imunitar. Este foarte bun și la răceli, mai ales dacă aveți dureri de cap din cauza nasului înfundat sau a inflamării sinusurilor. Există chiar picături de nas

naturale pe bază de ardei iute care ajută mult în cazul răcelilor comune și nu numai.

Ardeiul iute poate fi consumat în stare brută, fierăt, uscat sau adăugat ca ingredient principal în sosuri. Aceasta prezintă o aromă puternică și picantă atunci când îl tai crud ca să-l mănânci imediat. Iușeala ardeilor se datorează aceluia alcaloid activ numit capsaicină.

Ardeiul iute proaspăt este recomandat a se introduce în alimentația curentă, atât în scop preventiv, dar și pentru tratarea unor afecțiuni precum gripa, răceala, guturaiul, accelerarea metabolismului, având efect anti-inflamator. Se poate introduce în salate, iar pentru potențarea efectelor se consumă cu supă, borș, ciorbă fierbinte. Se poate ține – după obținerea avizului medicului de familie sau curant – și o cură cu ardei iute, începându-se 1,5 g de ardei și se crește progresiv până se ajunge la 100 g pe zi. Cura nu trebuie să dureze mai mult de 30 de zile, după care se face o pauză de 15 zile.

Pulberea de ardei iute (boiaua de ardei iute) se obține prin măcinarea ardeilor uscați într-un mojar, sau cu ajutorul unei râșnițe de cafea. Se folosește la infuzii, la prepararea tinturii și a unguentului de ardei iute. Infuzia se prepară turnând o cană cu apă fierbinte peste o linguriță de pulbere și se lasă la infuzat timp de 10 minute, după care se ia o linguriță din lichidul astfel obținut și se amestecă cu o cană de apă fierbine, și se bea la nevoie. Este recomandat pentru răceală, gripă, guturai, arderea grăsimilor, circulație deficitară,

accelerarea metabolismului, se poate folosi ca apă de gură, ajută la videcarea aftelor și a problemelor gingivale, tratarea ulcerului gastric, a depresiei, oboselii cronice sau a epuițării.

Tinctura de ardei iute se prepară, în funcție de afecțiune, în diferite concentrații. Pentru a obține o concentrație de 10% se folosesc 10 g de pulbere și 100 ml de alcool de 70 de grade. Se amestecă cele două ingrediente într-un recipient din sticlă, se închide ermetic și se lasă la macerat timp de 10 zile, agitând de 3-4 ori în fiecare zi, după care se strecoară cu ajutorul unui filtru și se păstrează în sticluțe închise la culoare.

Tinctura de ardei iute de concentrație 10% se folosește ca stimulent gastric, luându-se câte 10-20 de picături diluate în apă, cu 20 de minute înainte de fiecare masă. Pentru cura de dezintoxicare alcoolică se diluează câte 50-60 de picături într-o cană cu ceai amar și se bea ori de câte ori se simte nevoie de a bea. Pentru migrene se iau 50 de picături de tinctură și se diluează într-un pahar de ceai verde cu suc de lămâie. Se pot bea până la șase căni pe zi.

Extractul în apă de ardei iute are proprietăți antiinfețioase puternice, fiind recomandat în stadiile incipiente ale virozelor respiratorii, dureri în gât. Un sfert de linguriță de semințe de ardei iute se pun în 50 ml de apă cloicotită și se lasă timp de 20 de minute la infuzat, după care se amestecă cu puțină miere de albine locală, bio sau organică, și se consumă cu înghițituri mici.

Decocul de ardei iute este recomandat în caz de disfonie (oboseala corzilor vocale). Pentru preparare se taie un ardei iute și se va fierbe timp de 15 minute într-o cană de apă, după care se strecoară și se face gargară.

Uleiul de ardei iute se prepară astfel: într-un borcan se pune un pahar de ulei de măslini și un sfert de pahar de pulbere de ardei iute sau ardei iute tocat foarte fin și se închide ermetic, lăsându-se la macerat timp de 14 zile, după care se filtrează cu ajutorul unui tifon și se păstrează în sticluțe închise la culoare.

Atenție mare, ardeii iuți sunt contraindicați persoanelor care iau medicamente anticoagulante, pentru că pot potența efectul acestora!

PÂINE CU ARDEI IUTE ȘI BRÂNZĂ

Ingrediente: 1 ceașcă apă, 3 ½ cești făină integrală, ½ ceașcă făină de porumb (mălai), 2 linguri zahăr brun, 1 linguriță sare, 1 ½ lingurițe unt moale, 2-3 lingurițe ardei iute tăiat foarte fin, 1 ceașcă brânză de vacă tare (tip Cheddar) rasă, 2 ½ lingurițe drojdie uscată

Preparare: Rețetă picantă mexicană, care folosește, la modul ideal, ardei Jalapeno (roșii, iuți, cu dimensiunea de 5-9 centimetri). După ce bucată de pâine este scoasă din mașina de pâine sau din cuptor, cât încă este caldă, poate fi unsă cu puțin unt, folosind o pană de gâscă sau o pensulă mică de bucătărie, cum e cea folosită pentru ungerea fripturilor cu sos.