

Le Erbe Aromatiche E Le Spezie Cucina, Salute E Bellezza

Ogni giorno senti il loro profumo, assapori il loro gusto e curi il tuo corpo grazie alle loro proprietà, spesso senza saperlo. Oggi puoi imparare a farlo in modo efficace e consapevole. Conosci gli effetti curativi delle erbe medicinali? Sai come sfruttare il vero potenziale delle erbe aromatiche nei tuoi piatti? Utilizzi già prodotti naturali per la tua bellezza? Piante aromatiche ed erbe medicinali possono migliorare la nostra vita in modo netto, curando il nostro corpo e soddisfacendo il nostro palato, in modo del tutto naturale. Per riuscirci, però, occorre avere le idee chiare, imparando a distinguere piante officinali, medicinali, erbe aromatiche e spezie, capendo come vengono lavorate e come beneficiare delle loro incredibili proprietà. Queste sono solo alcune delle informazioni che scoprirai nelle pagine che seguono. Grazie a questo libro capirai: Come riconoscere piante, erbe e spezie in modo sicuro, senza dubbi Come vengono lavorate: imparerai la differenza tra macerazione, distillazione, essiccazione e macinazione. Come presentarti in erboristeria con le idee chiare, senza correre inutili rischi Come identificare le erbe aromatiche più "preziose" e come utilizzarle al meglio Come prenderti cura della tua salute grazie ai migliori rimedi naturali Come preparare piatti e tisane salutari e incredibilmente gustosi Riscopri le caratteristiche e le proprietà terapeutiche delle erbe aromatiche e piante medicinali più efficaci! Ora puoi farlo in modo pratico e veloce! INIZIA SUBITO, scorri in alto e scopri i segreti della natura che ti circonda!

Le erbe aromatiche sono piante aromatiche commestibili utilizzate per insaporire i piatti. La maggior parte delle erbe sono utilizzate sia per usi culinari che medicinali e provengono da piante che possono essere utilizzate per le loro foglie, come erbe e anche per i loro semi, come spezie. Sia gli chef che i cuochi casalinghi usano erbe fresche e secche per preparare piatti sia dolci che salati, che vanno da salse ricche a insalate leggere e prodotti da forno alle erbe. Oltre ai loro usi culinari, le erbe medicinali e i loro preziosi oli essenziali sono stati utilizzati per i loro benefici per la salute fin dal Medioevo, che vanno dai benefici antinfiammatori e antivirali ai poteri topici di schiarimento della pelle. Quando le erbe sono di stagione, rallegrati delle ricette che incorporano rosmarino celeste, basilico, aneto, menta, origano e timo. Cucinare con le erbe non solo sprigiona ottimi sapori freschi, ma è anche salutare! Qui, le erbe sono un ingrediente principale, piuttosto che un contorno. Mezza tazza o più di basilico, coriandolo, menta o qualsiasi altra erba fresca possono essere solo il biglietto per aggiungere un sapore vivace a tutti i tipi di piatti. Dall'insalata di ceci con aneto ai soffici falafel confezionati con coriandolo e prezzemolo fino al più rinfrescante gelato alla menta. Differenza tra l'utilizzo di erbe fresche e secche Le erbe fresche sono generalmente preferite alle erbe essiccate per scopi culinari, sebbene ci siano dei vantaggi nell'usare le erbe essiccate. Mentre le erbe fresche hanno una durata di vita molto più breve, le erbe essiccate possono mantenere il loro sapore fino a sei mesi se conservate in un contenitore ermetico in un luogo buio a temperatura ambiente. Mentre le erbe essiccate vengono in genere utilizzate durante il processo di cottura, poiché il calore prolungato e l'esposizione all'umidità possono estrarre i sapori dalle erbe, le erbe fresche vengono più comunemente aggiunte verso la fine del processo di cottura o come guarnizione alla fine della cottura.

Tesori d'Oriente e d'Occidente. Spezie ed erbe aromatiche

Il Ricettario Degli Aromi

Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

Breve Guida Delle Erbe Aromatiche, Semi e Spezie e Delle Loro Proprietà Medicinali, con Ricette Semplici e Golose per il Vostro Benessere

Italian-English Bilingual Visual Dictionary

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

"Più spezie meno sale" Viaggio nel mondo delle erbe aromatiche siciliane L'impiego di piante aromatiche per insaporire i cibi si perde in tempi lontani. La Sicilia è terra ricca di sapore e profumi che si sprigionano dalla frantumazione delle foglioline di queste piante, le quali oltre a conferire gusto e fragranza permettono di limitare il consumo di sale, prevenendo tutti i problemi da abuso che, come si sa, genera patologie di varia natura, soprattutto a carico dell'apparato cardiovascolare. È bene ricordare che le piante qui considerate come condimenti, sono anche officinali (usate nelle officine farmaceutiche per la produzione di specialità medicinali) e contengono importanti principi attivi. Citiamo il mentolo, il timolo, il tujone, contenuti in alcune piante aromatiche e impiegate in molte preparazioni farmaceutiche, dove naturalmente le quantità sono ben diverse rispetto alle quantità usate come condimento. In alimentazione gli aromi si possono considerare una ricchezza inestimabile per la riuscita di molti piatti della cucina tradizionale; basti pensare al pesto alla trapanese o alla pasta alla norma senza prezzemolo, a pizze e focacce senza origano; per non parlare di aglio e cipolla, due preziosi bulbi che possono determinare il successo di un piatto, caratterizzandolo in modo forte e preciso. Le piante aromatiche e le spezie hanno moltissime funzioni: Riducono la necessità di usare sali e grassi. Danno sapori nuovi ai piatti. Stimolano l'appetito in modo naturale. Facilitano la digestione. Hanno numerose proprietà terapeutiche. È opportuno, anche tenere conto di alcuni accorgimenti: le erbe fresche sono di solito preferibili a quelle secche; se usate le erbe secche impiegatele meno: circa un terzo della dose consigliata per quelle fresche; potete coltivare alcune erbe fresche in vasi sul davanzale o

sul balcone per averle sempre a portata di mano;le erbe secche vanno conservate (per non più di 10 mesi) in barattoli di vetro chiusi ermeticamente, al buio e al fresco. Ricordatevi di sostituirle a ogni nuovo raccolto;le erbe aromatiche non andrebbero mai cotte, quindi aggiungetele solo a fine cottura, per conservarne l'aroma e il beneficio;è meglio acquistare le spezie da macinare (per esempio noce moscata e pepe) in grani o semi e grattugiarle al momento: il sapore è più intenso e se ne consuma meno;alcune piante, devono cedere il loro aroma senza restare "materialmente" nella pietanza (come le foglie di alloro o i chiodi di garofano);per ottenere che non si disperdano, potete racchiuderle in un sacchetto di garza. In questo caso immergete i sacchetti nella pietanza all'inizio della cottura e toglieteli soltanto alla fine.

Erbe Aromatiche e Piante Medicinali

Coltivazione, utilizzo e ricette per la cura e la salute del corpo

Buona tavola, salute e bellezza con erbe aromatiche e spezie

Impara a Riconoscere Ed Utilizzare le Piante Aromatiche e le Erbe Medicinali in Modo Efficace, Sia in CUCINA Che Nella Cura Della Tua BELLEZZA e SALUTE

La coltivazione delle erbe aromatiche e per la cucina

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Piante aromatiche per la vostra saluteAmate la natura, le piante e i fiori?Vi piacerebbe sapere come conoscerli meglio e poterli utilizzare per migliorare la vostra salute?Non vi piacerebbe saper cucinare in modo sano e preparare ogni sorta di piatto, preparazione o bevanda naturale per il vostro benessere La nostra collezione di guide pratiche "Nature Passion" lo dimostreranno!Scopri le guide facili ed economiche che vi aiuteranno a portare la natura nella vostra vita quotidiana! Desideriamo condividere con voi le nostre conoscenze utili e le nostre astuzie per "domare" facilmente questa Natura dalla quale la vita moderna ci ha allontanato. In questo ottavo numero studieremo le piante e faremo un breve salto nel Medioevo. In primo luogo vi descriverò le proprietà di alcune delle piante più comuni, con tanto di foto per poterle riconoscere in natura nel caso vogliate, come faccio io, raccogliercle direttamente ;-). Ci sono alcune erbe aromatiche che potete facilmente coltivare a casa vostra, in appartamento, sulla vostra terrazza o nel giardino se ne avete uno. Io stessa ne ho coltivate molte, sia all'interno che all'esterno. Questo vi permetterà di profittare non solo della loro freschezza e dei loro profumi inebrianti, ma queste erbe doneranno ancora più sapore ai vostri piatti, insalate o tisane. Cosa si trova in in questa guida?Un breve "Ritorno" al MedioevoLe vitamine, il loro ruolo nell'organismo e le loro fontiUso culinario e virtù medicinali delle piante+ di 60 foto+ di 20 ricette sane Allora, siete pronti per portare la natura nella vostra vita quotidiana? Cordiali saluti, Cristina & Olivier Rebiere

Erbe aromatiche e spezie nell'orto

Erbe aromatiche e spezie. Storia e ricette

Cucinare in Modo Sano Con l'Utilizzo Di Piante Aromatiche Per Vivere Bene

Pesce & verdure. Un'unione gustosa e salutare

Erbe aromatiche per il benessere e la cucina

Sapevi di poter curare i più diffusi disturbi di salute con alcune erbe che usi in cucina? Conosci i benefici derivanti dall'uso delle piante officinali? Quali sono le erbe medicinali più efficaci per migliorare il tuo benessere? Immagina di poter guarire dal prossimo malanno utilizzando semplicemente dei rimedi naturali. Pensa di possedere le capacità per riprenderti rapidamente da tosse, febbre e raffreddore, di rigenerarti dopo una notte insonne o una giornata stressante, tutto questo con delle ricette fatte in casa. Questa guida pratica ti accompagnerà passo-passo nella creazione di cure naturali a partire da ingredienti comuni: le tue erbe e spezie quotidiane diverranno la tua personale erboristeria! Anche se l'utilizzo delle erbe può sembrare complesso e oneroso, in questo libro scoprirai che imparare è facile e conveniente. Conoscerai le proprietà delle più importanti piante officinali e come preparare un'amplia varietà di rimedi: decotti, oli, infusi, tinture, creme e unguenti. Il libro ti farà capire esattamente quale rimedio usare in base ai tuoi problemi di salute specifici: troverai più di 250 semplici rimedi a base di piante medicinali che potrai creare fin da subito a casa tua. Inoltre capirai come abbinare le proprietà di ogni erba alle tue esigenze particolari e progettare una cura personalizzata per te e la tua famiglia. Più precisamente, in questo libro troverai: Cosa sono le piante medicinali I principali benefici derivanti l'uso delle erbe aromatiche Le proprietà delle piante medicinali più efficaci e diffuse Più di 250 ricette divise per disturbo di salute Come preparare un'amplia varietà di rimedi: decotti, oli, infusi, tinture, creme e unguenti Come utilizzare al meglio i rimedi per la cura del corpo Le principali tradizioni erboristiche diffuse nel mondo e la loro storia Consigli di utilizzo e indicazioni di sicurezza per ogni erba Una lista delle principali preparazioni erboristiche E molto altro ancora! Le erbe selvatiche furono per molto tempo la sola cura che gli uomini poterono usare per guarire da ferite e malattie. Anche i padri della medicina ne apprezzavano i benefici: "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo" - Ippocrate L'effetto di queste piante viene ancora oggi fortemente sottovalutato, ma sappiamo con certezza che esse possono migliorare la salute del corpo e

della mente. Questo libro è molto di più di un semplice manuale, è un'opera che ti inizierà alla conoscenza erboristica. Non perdere altro tempo, segui i consigli di questa guida e inizia a prenderti cura di te e dei tuoi cari con rimedi naturali, economici ed efficaci! [Clicca sul pulsante arancione](#) [Acquista ora](#) [per ordinare subito il libro!](#)

Piante aromatiche per la vostra salute Amate la natura, le piante e i fiori? Vi piacerebbe sapere come conoscerli meglio e poterli utilizzare per migliorare la vostra salute? Non vi piacerebbe saper cucinare in modo sano e preparare ogni sorta di piatto, preparazione o bevanda naturale per il vostro benessere ;-) La nostra collezione di guide pratiche "Nature Passion" lo dimostreranno! Scopri le guide facili ed economiche che vi aiuteranno a portare la natura nella vostra vita quotidiana! Desideriamo condividere con voi le nostre conoscenze utili e le nostre astuzie per "domare" facilmente questa Natura dalla quale la vita moderna ci ha allontanato. In questo ottavo numero studieremo le piante e faremo un breve salto nel Medioevo. In primo luogo vi descriverò le proprietà di alcune delle piante più comuni, con tanto di foto per poterle riconoscere in natura nel caso vogliate, come faccio io, raccoglierle direttamente ;-). Ci sono alcune erbe aromatiche che potete facilmente coltivare a casa vostra, in appartamento, sulla vostra terrazza o nel giardino se ne avete uno. Io stessa ne ho coltivate molte, sia all'interno che all'esterno. Questo vi permetterà di profittare non solo della loro freschezza e dei loro profumi inebrianti, ma queste erbe doneranno ancora più sapore ai vostri piatti, insalate o tisane. Cosa si trova in questa guida? Un breve "Ritorno" al Medioevo Le vitamine, il loro ruolo nell'organismo e le loro fonti Uso culinario e virtù medicinali delle piante + di 60 foto + di 20 ricette sane Allora, siete pronti per portare la natura nella vostra vita quotidiana? Cordiali saluti, Cristina & Olivier Rebiere

Le erbe aromatiche e le spezie. Cucina, salute e bellezza

Erbe aromatiche e spezie nell'orto di casa

Le erbe aromatiche. Utilizzare le piante in cucina per curare le malattie e il benessere psicofisico

La cucina degli odori. L'uso delle erbe aromatiche in cucina

Guida pratica di fitoterapia. Scopri come trovare e coltivare erbe officinali. Crea ricette erboristiche per la guarigione naturale e la salute quotidiana.

Vorresti diventare immune a tutti i principali malanni? Sei a conoscenza di quali effetti possono avere le erbe aromatiche sul tuo corpo e sulla tua psiche? Vorresti scoprire come riconoscerle e piantarle in casa? L'effetto delle erbe aromatiche e delle piante medicinali è molto conosciuto ma purtroppo è fortemente sottovalutato. In antichità furono per lungo tempo gli unici rimedi naturali usati dagli uomini per curare ferite e malattie, di qualsiasi tipo. Ora immagina di avere in mano un metodo scientificamente testato ed efficace per far fronte a tuo prossimo raffreddore, tosse, giornata stressante o notte insonne... tutto ciò in maniera 100% naturale. Questo libro-guida ti svelerà come creare efficaci rimedi naturali grazie al trattamento di ingredienti e cibi comuni. Inoltre scoprirai come reperire le piante, come coltivarle comodamente in casa e come creare potenti infusi per la cura della tua salute e del corpo. In questo libro scoprirai: [?](#) Cosa sono le erbe aromatiche, dove trovarle e come riconoscerle [?](#) Le varie tipologie di erbe aromatiche e piante medicinali [?](#) Tutte le proprietà nascoste delle piante più potenti [?](#) Fattori di sicurezza di ogni pianta [?](#) Come essicarle e come trattarle [?](#) Ricette a base di erbe medicinali [?](#) Come coltivare le piante facilmente in casa [?](#) Come prevenire le patologie in modo 100% naturale [?](#) Come preparare infusi, oli, pomate, ungenti e sieri per curare il tuo corpo in maniera efficace L'uso dei rimedi naturali trova la sua efficacia in tutti quei malanni quotidiani che affliggono chiunque. I rimedi naturali sono la base della prevenzione delle patologie. Inoltre sono degli ottimi rimedi per quanto riguarda l'artrite e la depressione. "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo" Con questo manuale, scoprirai come adattare le proprietà di ogni pianta in base tue esigenze e quelle della tua famiglia, in modo estremamente efficace e personalizzato. Non ti precludere questa opportunità, [Clicca su "Acquista ora"](#) per scoprire il potere della guarigione naturale per te e la tua famiglia!

Le erbe aromatiche e le spezie. Cucina, salute e bellezza Fitoterapia con le erbe aromatiche e le spezie Erbe Aromatiche e Piante Medicinali Impara a Riconoscere Ed Utilizzare le Piante Aromatiche e le Erbe Medicinali in Modo Efficace, Sia in CUCINA Che Nella Cura Della Tua BELLEZZA e SALUTE

Le erbe della salute sul balcone. Come coltivare e curare le piante aromatiche. Come utilizzarle in cucina e per stare bene

Fitoterapia con le erbe aromatiche e le spezie

Guida Pratica Di Fitoterapia, Ricette Erboristiche per la Guarigione Naturale e la Salute Quotidiana

Breve guida delle erbe aromatiche, semi e spezie e delle loro proprietà medicinali, con ricette semplici e golose per il vostro benessere

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

Un prontuario che raccoglie le erbe aromatiche più utilizzate come alimenti e rimedi naturali. Una vera e propria borsa dello speciale, ricca di consigli per la coltivazione e di ricette benefiche.

Un'indagine fra amici e conoscenti sparsi in varie parti d'Italia ci ha permesso di stilare un elenco degli odori più comuni che possiamo trovare nei mercatini. Così abbiamo: aglio, alloro, basilico, carota, cipolla, prezzemolo, rosmarino, salvia e sedano. Non sono tutti gli odori ma quelli più comuni. E cosa si fa con questi odori? Ci si possono profumare piatti vari, arrotondare dei manicaretti... ma possono essere anche degli ingredienti principali. Da qui è partita la nostra ricerca: trovare dei piatti che avessero come elemento principale – o per lo meno preponderante – gli odori. E ci siamo imbattuti in ricette originali e forse poco conosciute che proponiamo nella seconda parte del libro. Com'è ormai usanza per i libri di questa collana, oltre ad una parte di ricette, c'è anche una sezione esplicativa. La prima parte della pubblicazione, dunque, presenta la carta di identità dei vari odori: uso, storia, curiosità, farmacopea e similia. La seconda parte del libro propone delle ricette che hanno come ingrediente principale – o per lo meno preponderante – gli odori.

Le erbe aromatiche. Fantasia e creatività

Le erbe aromatiche e medicinali in cucina

Le erbe aromatiche e le insalate di campo

La cucina dell'ayurveda. Nutrire il corpo e l'anima. Oltre 200 ricette nutrienti, sane e facili da preparare

Now comes with a free companion audio app that allows readers to scan the pages to hear words spoken in both Italian and English. Newly revised and updated, the Italian-English Bilingual Visual Dictionary is a quick and intuitive way to learn and recall everyday words in Italian. Introducing a range of useful current vocabulary in thematic order, this dictionary uses full-color photographs and artworks to display and label all the elements of everyday life-from the home and office to sport, music, nature, and the countries of the world-with panel features on key nouns, verbs, and useful phrases. The Italian-English Bilingual Visual Dictionary features: + A quick and intuitive way to learn and remember thousands of words. + A complete range of illustrated objects and scenes from everyday life. + Fast and effective learning for any situation, from home and office to shopping and dining out. + Detailed index for instant reference. The illustrations provide a quick and intuitive route to learning a language, defining the words visually so it is easier to remember them and creating a colorful and stimulating learning resource for the foreign-language and EFL/ESL student.

☐☐ *Lo sapevi che con alcune erbe che usi in cucina puoi curare i più diffusi disturbi di salute? Allora continua a leggere*

Erbe aromatiche e piante medicinali

Erbe e spezie in cucina

LA GUIDA DEFINITIVA AL LIBRO DI CUCINA DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

ERBE AROMATICHE E PIANTE MEDICINALI

Le erbe aromatiche e medicinali in cucina. Per star bene e mangiare sano

Vuoi curare il tuo corpo senza ricorrere ai farmaci convenzionali, ma utilizzando solo ingredienti naturali ? Vuoi imparare a coltivare nel tuo orto le erbe aromatiche e le piante medicinali ? Vuoi poter preparare da te i rimedi naturali per combattere stress, insonnia, tosse o raffreddore ? La natura ci offre da sempre molteplici soluzioni ai nostri problemi. Questo libro è un ausilio per sfruttarle al meglio. Dalla fitoterapia alla semplice cucina, le erbe sono amiche dell'uomo, un valido aiuto per migliorare la sua esistenza. Preparare in casa dei composti benefici per l'organismo è un modo ottimo per sentirsi meglio, fisicamente e non solo. Stare nell'orto ci mette in contatto con la natura dalla quale proveniamo. Coltivare e raccogliere erbe proteggerà il nostro pianeta, limitando lo sfruttamento industriale della natura. In questo libro troverete una descrizione dettagliata di: - Cos'è la fitoterapia - Cosa sono e quali benefici hanno le erbe aromatiche e le piante medicinali - Come coltivarle, essicarle e conservarle nel migliore dei modi - Come preparare in casa infusi, decotti, oli, pomate, unguenti e altri tipi di preparati - Come far diventare il tuo bagno caldo, rilassante e curativo - Tante ricette dettagliate e facili da realizzare per ogni tipo di preparato - I fattori di sicurezza delle erbe officinali - in regalo un PDF con le immagini a colori di tutte le piante officinali descritte nel libro Tutti le piante descritte sono accompagnate istruzioni pratiche sul come coltivarle, dove trovarle e sulla loro conservazione. Troverete nel libro molte ricette da preparare facilmente a casa. Dai tempi antichi fino ad oggi i preparati con le erbe sono stati sempre dei grandi alleati dell'uomo. Con la loro semplicità non banale la natura è qui per noi: curarla e curarsi con essa è un gesto di rispetto e grande armonia. Veniamo dalla natura e la natura è per noi madre accogliente. Clicca su "acquista ora" e inizia a prenderti cura di te e dei tuoi cari con le erbe officinali.

Sei a conoscenza di quali effetti possono avere le erbe aromatiche sul tuo corpo? Sei in grado di individuare e riconoscere le piante medicinali? Quali erbe aromatiche è consigliabile avere in cucina o nel proprio giardino? L'effetto delle erbe aromatiche e delle piante medicinali viene ancora oggi fortemente sottovalutato. Molte di esse possono aiutarci a mantenere in buona salute il corpo, la mente e lo spirito. Diverse spezie ed erbe essiccate possono essere impiegate sotto forma di tè, tinture o unguenti per far fronte a qualsiasi tipo di malanno o di acciaccio. Le erbe selvatiche, aromatiche e medicinali, che si incontrano in natura, furono per lungo tempo l'unico rimedio che gli uomini poterono utilizzare per guarire dalle malattie e curare ferite e lesioni. Il libro "Erbe aromatiche e piante medicinali: metodi efficaci di utilizzo delle erbe aromatiche essiccate per la guarigione naturale, la bellezza e la salute" è molto di più di un semplice manuale o enciclopedia, è infatti un'opera che ti inizierà alla scienza delle erbe medicinali. Scopri cosa sono in grado di fare le piante medicinali per la tua salute e il loro effetto curativo contro diversi tipi di malanni. Grazie a questo prezioso manuale imparerai: Cosa sono le erbe aromatiche essiccate e come essicarle Come preparare del tè con delle erbe aromatiche essiccate Come fare un bagno con diversi tipi di erbe Come ottenere delle tinture dalle erbe essiccate Come ottenere degli unguenti curativi Come preparare delle bevande a base di erbe aromatiche e molto altro ancora... Come bonus riceverai anche alcune indicazioni fondamentali da tenere sempre a mente.

Il libro completo delle erbe e piante aromatiche. Il loro uso in erboristeria, cucina e profumeria

erbe aromatiche e piante medicinali

Erbe e aromi. Gusto e salute dalle piante

Erbe aromatiche e officinali di Odina

Metodi Efficaci Di Utilizzo Delle Erbe Aromatiche Essiccate per la Guarigione Naturale, la Bellezza e la Salute