



La courge



Ses graines ont longtemps été utilisées par la médecine populaire pour leurs propriétés vermifuges. Il y a des milliers d'années, les Menominois, des Algonquiens, utilisaient les pépins de courge comme diurétique. Les colons d'Amérique du Nord les broyaient et les mélangeaient à de l'eau, du lait ou du miel pour en faire un vermifuge. Les Cherokees s'en servaient également pour traiter l'énurésie (pipi au lit) chez les enfants.

A l'époque de la renaissance, les pépins de courge étaient utilisés pour leurs vertus vermifuges, et pour leur efficacité dans le traitement du ver solitaire.

Les pépins de courge sont connus pour leurs nombreuses propriétés que l'on retrouve dans l'huile qui en est extraite.

Cette huile possède d'importantes propriétés vermifuges, cicatrisantes, apaisantes et régénérantes. C'est un tonifiant cardiaque et nerveux. L'huile de pépins de courge apporte un bien-être sur le système nerveux et cardiovasculaire grâce à son action stimulante et tonifiante.

Elle possède en outre des effets stimulants, apaisants et purifiants sur l'appareil digestif.

On a découvert récemment les propriétés décongestionnantes de l'huile extraite des graines, précieuses en cas d'adénome de la prostate. D'excellents résultats ont été obtenus chez des personnes atteintes de troubles prostatiques (hommes) ou d'infections urinaires (femmes) et régule le fonctionnement des reins. On peut aussi consommer l'équivalent de 10 à 15 g de graines de courge par jour : en les mâchant ou en les écrasant sans les cuire.

Elle favorise la fécondité, stimule et agit favorablement en ce qui concerne les problèmes d'impuissance ou de frigidité.

Contre les vers : prendre de l'huile de pépins de courge à raison de 2 cuillères à café par jour pendant un mois.

Vous pourrez l'utiliser en cuisine, seule ou en synergie avec d'autres huiles. ATTENTION, il est préférable de ne pas la chauffer pour qu'elle donne son maximum.