



Le poivre



Le poivre aide à digérer : « la chavicine, une résine piquante contenue dans le poivre, possède la faculté d'augmenter la production de salive ».

Ajouter du poivre dans les plats permet de stimuler les bourgeons du goût et redonner appétit.

Contre les maux de gorge, faire infuser 20 graines de poivre que vous aurez moulu (ne jamais utiliser de poivre vendu déjà moulu) et 2 gousses d'ail dans 25 cl d'eau bouillante, sucrez largement au miel. A prendre 3 ou 4 fois par jour en cas de laryngite ou de rhinopharyngite.

Pour calmer la douleur : faire revenir une cuiller à café de poivre que vous aurez moulu (ne jamais utiliser de poivre vendu déjà moulu) dans 10 cl d'huile de sésame, puis laisser refroidir et filtrer. Ensuite massez les parties douloureuses.

Le poivre, grace à son action vasodilatatrice, a une action aphrodisiaque.

Le poivre peut également élargir les vaisseaux sanguins, et donc faire tomber la tension.

Le poivre a des propriétés diurétiques et aide l'organisme à éliminer les toxines. Il provoque la dilatation de l'artère rénale, ce qui augmente la production d'urine.

Le poivre est utile en cas de sensation de lourdeur, ballonnements, éructation, flatulences.

Utiliser le poivre dans nos bains de pied peut soulager ces douleurs, soigne les maladies internes par l'extérieur.

Un bain de pied au poivre pour soulager les douleurs de genoux : mettre dans un seau 10 grammes de poivre et 40 grammes de sel, ajouter de l'eau aussi chaude que vous pouvez supporter. Prendre un bain de pieds pendant 30 à 40 minutes en rajoutant de l'eau chaude pour garder la température. Pendant tout ce temps tremper également une serviette dans la même eau et la poser sur nos genoux et la retremper de temps en temps et la remettre sur les genoux.

Le poivre stimule la production de bile par le foie, et de ce fait assainit l'organisme.

ATTENTION, en cas d'ulcère à l'estomac, ne pas abuser du poivre : il irrite la muqueuse gastrique.