

Tonik z czarnego bzu

Ewa Kozioł



SŁOWIAŃSKA ZIELARKA

**Odkryj więcej sprawdzonych przepisów w
DARMOWYM herbarium wejdź na
www.slowianskazielarka.pl , aby uzyskać
swój dostęp i zacząć skutecznie używać
zioł**

Z pewnością znacie już korzystne właściwości czarnego bzu dla naszego organizmu. Jednak, czy wiecie o tym jak zastosować czarny bez zewnętrznie?

Dobroczynny wpływ na naszą skórę znały już nasze prababki. Woda z czarnego bzu była kiedyś podstawą kobiecego buduaru, szkoda, że o niej zapomniano. Woda ta świetnie sprawdzała się, kiedy na twarzy pojawiały się problemy, w postaci wyprysków czy też wysypki, ze względu na swoje działanie przeciwzapalne. Dodatkowo delikatnie zmiękcza skórę oraz rozjaśnia piegi i zmarszczki. Idealnie sprawdza się w sytuacji, kiedy masz bardzo wrażliwą skórę, gdyż ją bardzo dobrze tonizuje i pomaga zachować dobrą kondycję skóry.



Tonik z czarnego bzu to nic innego jak roztwór wodny, woda kwiatowa lub woda roślinna. Taka woda przeważnie jest koloru mlecznego ze względu na różnorakie składniki występujące w roślinie. Każdy jej litr zawiera pomiędzy 0.05 a 0.2 ml olejków eterycznych, jednak olejki eteryczne w takiej wodzie różnią się od czystych olejków eterycznych swoim składem.

Uważa się, że takie wody (hydrozole) są odbiciem rośliny z zapachem, smakiem i właściwościami terapeutycznymi danej rośliny. Dlatego czas to sprawdzić.

Przepis na tonik z czarnego bzu może być zastosowany do wszelakich ziół oraz kwiatów jak chociażby róży, ale także gałązek, nasion a nawet owoców.

Tonik z czarnego bzu

Potrzebujesz:

– Cegłę, najlepiej szamotową lub w miarę równy kamień, który ułożysz na dnie garczka. Musi ona być czysta i najlepiej uprzednio wygotowana we wrzątku. Ma ona za zadanie utrzymać pojemnik z hydrozolem a równocześnie zapobiec parowaniu zgromadzonej wody kwiatowej.

– Baldachy czarnego bzu pozbawione twardych szypułek. Zebrane z rana kiedy obeschnie rosa, najlepiej na drugi dzień po deszczu.

– Wodę destylowaną

– Lód



Umieść cegłę na dnie garnka, zaś wokół niej rozprowadź kwiaty czarnego bzu. Następnie dolej wody destylowanej tak, aby ta nie sięgała powyżej poziomu cegły.



Umieść metalową lub szklaną miskę na cegle.



Następnie przykrywkę obróć do góry nogami tak, aby jej uchwyt znajdowała się bezpośrednio nad miską. Jeśli masz możliwość pozostaw garnek z zawartością na kilka godzin, aby się delikatnie zmacerował. Doprowadź wszystko do wrzenia. Umieść lód na przykrywce (najlepiej w plastikowym woreczku, aby można go było użyć ponownie). Delikatnie podgrzewaj wodę w garnku na najmniejszym ogniu przez 30 minut lub też do czasu, kiedy całkowicie wyparuje woda (aby sprawdzić czy woda jest wciąż w środku, delikatnie unieś część pokrywki, nie chcesz aby cała para się ulotniła). Pozostaw wszystko do całkowitego ostygnięcia. Przelej do szczelnej butelki i przechowuj w ciemnym i chłodnym miejscu, najlepiej w ciemnej butelce lub w papierowej torbie.

Tonik z czarnego bzu można przechowywać do 18 miesięcy w lodówce.

Źródło:

Catty: S. Hydrosols: the next aromatherpahy

UWAGA, ten dokument jest prawnie chroniony prawem autorskim
©Copyright 2012-2024 Fundacja Zielony Zagonek, nie wolno go
powielać, kserować ani używać w jakikolwiek sposób bez
kontaktu z autorem na stronie www.slowianskazielarka.pl