

خواص شگفت انگیز «به»

خوردن به کباب شده در آتش، در برطرف کردن اسهال مزمن به کار می‌رود. این میوه به دلیل داشتن ترکیبی به نام «پکتین» که از کربوهیدرات‌های پیچیده است و خواص دارویی دارد، به درمان اسهال کمک می‌کند.



خوردن به کباب شده در آتش، در برطرف کردن اسهال مزمن به کار می‌رود. این میوه به دلیل داشتن ترکیبی به نام «پکتین» که از کربوهیدرات‌های پیچیده است و خواص دارویی دارد، به درمان اسهال کمک می‌کند.

به گزارش سلامت نیوز، دکتر فاطمه جعفری، دستیار طب سنتی دانشگاه علوم پزشکی تهران در گفت‌وگویی با سلامانه، به فراورده‌های مختلفی که از میوه «به» می‌شود تهیه کرد و از خواص ارزنده و درمانی آن بهره برد، اشاره کرد.

مربای به: مربای پخته شده در شکر به علت پختن و مخلوط شدن با شکر یا عسل، ضررهای استفاده از «به» خام را ندارد و نفخ تولید نمی‌کند. ضمن اینکه مصرف مربای «به»، باعث تقویت معده می‌شود و می‌تواند جلوی ریفلاکس یا همان برگشت محتویات معده به مری را بگیرد.

به کباب شده در آتش: خوردن آن در برطرف کردن اسهال مزمن به کار می‌رود. این میوه به دلیل داشتن ترکیبی به نام «پکتین» که از کربوهیدرات‌های پیچیده است و خواص دارویی دارد، به درمان اسهال کمک می‌کند.

رب به: رب «به ترش» طبیعت سرد و خشک دارد و مصرف آن در رفع اسهال، استفراغ و همچنین کاهش درد معده و دل‌پیچه مفید است. بیشتر منظور اسهال‌هایی است که با دفع صفرها سوزش مقعد همراه است. میوه «به»، خاصیتی قابض دارد، از این رو در صورت ابتلا به اسهال مزمن، با توجه به تانن‌های موجود در آن می‌توان آن را در غذا به کار برد. اما برای دریافت تاثیر میوه «به»، در کاهش اسهال باید حداقل ۳ ماه مرتب آن را در برنامه غذایی قرار داد. مصرف رب «به ترش» مانند مصرف سایر ترشی‌جات برای سرفه مضر است. کاربرد رب «به شیرین» هم مثل «رب ترش» است اما معتدل‌تر بوده و کسانی که معده، روده و کبد ضعیف دارند، راحت‌تر آن را تحمل می‌کنند.

شکوفه تازه به: مصرف شکوفه تازه این میوه به صورت مربا، باعث تسکین سردرد و تقویت مغز و قلب می‌شود. علاوه بر این، استفاده از مربای آن برای تقویت سینه و قلب و درمان تپش قلب به کار می‌رود.

پرزه‌های سطح میوه به: پرزه‌های سطح میوه «به»، اثر ضد خونریزی دارند و پاشیدن پودری از پرز روی زخم خونریزی‌دهنده می‌تواند در بند آمدن سریع خونریزی کمک کند.

روغن به: طبیعت سرد و تر دارد. برای جوش و زخم دهان کاربرد دارد. مانع تعریق می‌شود. در رفع سرگیجه و وزوز گوش و همچنین زخم رحم، زخم مجاری ادراری، زخم روده‌ها و اسهال مفید است.

به‌دانه: سرد و تر است و لعاب آن برای گرفتگی صدا و سرفه خشک و خشکی و سوزش دهان و زخم روده‌ها و تب کاربرد دارد. در سرفه‌های اطفال که مزمن شده است لعاب به دانه همراه با کمی نبات موجب کاهش خشکی سرفه و میزان سرفه می‌شود. نکته مهم این است که دانه‌های «به» یا «سیب» به هیچ عنوان جویده نشوند. آنچه مفید است لعاب دانه است. درضمن مالیدن لعاب آن در سوختگی‌ها و آفتاب سوختگی بسیار سودمند است.