

روغن هل، معده را ضد عفونی می کند

هل ادویه معروفی است که قرن ها مورد استفاده قرار می گیرد. این ادویه بومی کشورهای جنوب شرق آسیا با بو و طعم خوب غذاها را لذیذتر می کند.



سلامت نیوز : هل ادویه معروفی است که قرن ها مورد استفاده قرار می گیرد. این ادویه بومی کشورهای جنوب شرق آسیا با بو و طعم خوب غذاها را لذیذتر می کند. در این مطلب به نقل از [herbal medicine;171#&](#) به خواص روغن طبیعی هل اشاره می کنیم که امیدواریم مفید واقع شود.

- *روغن هل با تحریک سیستم گوارش آن را تقویت می کند.
- *از معده در برابر عفونت ها محافظت می کند.
- *به ترشح اسید معده و صفرا کمک می کند.
- *اشتها را باز می کند و با سوزش سردل مقابله می کند.
- *خاصیت سم زدایی دارد و در پاکسازی بدن موثر است.
- *گردش خون ریه ها را بهبود می بخشد.
- *از بروز اسپاسم پیشگیری می کند.
- *برای مبتلایان به آسم و برونشیت مفید است.
- *با افسردگی و خستگی مفرط مقابله می کند.
- *از آن برای رفع بوی بد دهان استفاده می شود.
- *گلودرد را برطرف می کند.
- *ورم، درد مفاصل، اسپاسم های تنفسی را معالجه می کند.
- *خاصیت ضد عفونی کننده دارد.
- *خلط آور طبیعی است.