

اعجاز طبیعت پیاز

بررسی های علمی نشان می دهد که پیاز دارای خاصیت یک آنتی بیوتیک قوی است. پیاز و اسانس آن برای کشتن و انهدام باکتری های بیماری زا موثر است...



بررسی های علمی نشان می دهد که پیاز دارای خاصیت یک آنتی بیوتیک قوی است. پیاز و اسانس آن برای کشتن و انهدام باکتری های بیماری زا موثر است. دانشمندان معتقدند که پیاز از راه های مختلفی در کاهش بیماری های خطرناک قلبی اثر می کند. پیاز کوچکی را کنار آتش یا درون فر پخته و آن را ریز خرد کنید و بعد از اینکه با کمی کره مخلوط کردید روی پارچه تمیز گذاشته به صورت گرم روی گوش قرار دهید. قرار دادن پیاز پخته و گرم در محل سوختگی اثر شفا بخش دارد. خوردن پیاز پخته به هر شکل برای رفع ناراحتی های روحی مفید است و مصرف پیاز پخته شده در سرکه برای تقویت هاضمه و اشتها و درمان زردی (یرقان) ورم طحال و استفراغ صفراوی سودمند می باشد. برای درمان دردهای ناشی از قولنج روده ها و ناراحتی های شکم ، ورقه های نازک پیاز را در شیر پخته و مصرف کنید. چنانچه احساس می کنید خسته هستید ، اشتها ندارید ، چینهای بر روی صورتتان افتاده و رنگ چهره تان زرد شده است ... یک پیاز درشت را چهار قسمت کرده و در سه فنجان آب بجوشانید تا بپزد و یک فنجان آب از آن باقی بماند سپس صبح ناشتا آن را بنوشید. پیاز پخته نرم کننده و ملین است و به کسانی که روده های ضعیفی دارند و معمولا دچار یبوست می شوند خوردن آن توصیه می شود. برای این منظور بهتر است پیاز را با حرارت ملایم پخته و درحین پختن به تدریج به آن کره افزوده سپس مصرف کنید. برای تسکین درد گلوئی خود هنگام سرماخوردگی یک پیاز متوسط را در یک استکان شیر بجوشانید و وقتی شیر سرد شد آن را بنوشید. اگر شیر در دسترس نبود از آب هم می توانید استفاده کنید. خوردن پیازی که با چربی پخته شده باشد برای رفع اخلاط از سینه مفید می باشد. مصرف پیاز پخته برای درمان تصلب شرایین که بر اثر کهولت در افراد مسن پدیدار می شود مفید است. برای درمان سریعتر کورک، دمل های کوچک و بزرگ و زخم های سوختگی پیاز سفید را در میان خاکستر کنار آتش بگذارید تا خوب بپزد سپس آن را نصف و بر روی محل موردنظر ضماص کنید. بر اساس تحقیقات پزشکان هندی پیاز خام ، پخته یا سرخ شده (به هر صورتی که خورده شود) از تشکیل لخته های خون در رگها جلوگیری می کند و مانع از بروز سکتة قلبی و مغزی می شود. چنانچه پیاز پخته شده را به صورت گرم بر روی آبسه قرار دهید موجب سرباز شدن آن می شود. ضماص پیاز پخته با پیه برای معالجه زخم پا که بر اثر زدگی کفش به وجود آمده بسیار مفید است. تخم پیاز طبیعت گرم داشته و ضماص آن برای معالجه بیماری های پوستی و رفع لکه های پوستی سفید رنگ اثر شفابخش دارد. برگ های پیازچه که بیشتر هنگام بهار یافت می شود دارای مقدار زیادی ویتامین "ث" هستند. چنانچه دچار حساسیت و بیماری پوستی خارش دار شده اید باید از مصرف پیاز خودداری کنید زیرا پیاز طبیعت گرم و سودابی دارد. پیاز خام میزان قند خون را کاهش می دهد بنابراین افرادی که قند خونشان کمتر از حد طبیعی است باید از خوردن پیاز خودداری کنند. توجه داشته باشید هضم پوست های نازکی که ورق پیاز را پوشانده خیلی دشوار است و باید هنگام مصرف آن را جدا کنید. زیاده روی در مصرف پیاز موجب تشنگی ، استفراغ ، تیرگی چهره و حتی فراموشی می شود. کسانی که در روده یا کولیت یا دستگاه گوارشی ناراحتی دارند نباید در خوردن پیاز خام افراط کنند. پیازی که بریده شده و مدتی در مجاورت هوا قرار گرفته خطرناک است زیرا تمام میکروبهای محیط را سریع به خود جذب می کند بنا براین پیاز بریده و نصفه را هیچ وقت برای مصرف بعدی ذخیره نکنید.

منبع: هفته نامه ی پرتو ، 86/6/21