

# Tani i niezwykle skuteczny lek

Data publikacji: 6.02.2014 19:00

Leczy trądzik, zapalenia żył, żylaki odbytu, wzmacnia włosy, chroni przed nowotworami, reguluje ciśnienie, chroni przed zawałem i miażdżycą, chroni przed osteoporozą, korzystnie wpływa na stawy, może być przykładana na bolące miejsca w przypadkach bólów kostnych, stawowych i nerwobólów, zapobiega anemii, działa przeciwcukrzycowo obniżając poziom cukru we krwi, wzmacnia odporność, łagodzi objawy infekcji, zapobiega epidemii grypy, a nawet czarnej ospy, nie dopuszcza do zakrzepów krwi, a u tych, którzy już je mają - leczy, goi rany, nawet te z gangreną, lek przeciw pasożytniczy, a wdychany przynosi ulgę w katarach i zapaleniu zatok... Ileż może kosztować tak cudowny lek? Otóż... w zależności od pory roku od kilkudziesięciu groszy do około 2 do 3 zł za kilogram. Wahania wynikają z tego, iż jest to roślina sezonowa. Jednak znakomicie daje się przechowywać. Dlatego też używana była jako lek na skorbut i zabierana w dalekie trasy przez marynarzy i polarników. Mowa o... najwykleszej cebuli.

O tym, co można osiągnąć za pomocą tego pospolitego warzywa, oprócz podniesienia walorów smakowych potrawy, a także o historii i botanice, opowiedział zebrany na kolejnej prelekcji, 5 lutego, spotykającego się w Domu narodowym klubu Radiestetów Czesław Stuchlik.

- **W najstarszym medycznym papirusie tzw. „Papirus Ebersa” znaleźć można 22 przepisy na leki z wykorzystaniem czosnku** – zaczął wykład na temat cebuli i czosnku Czesław Stuchlik. Wyjaśnił, że wymienione przed wiekami leki miały, między innymi, leczyć czyraki, infekcje żołądka i gruczołów oraz wzmacniać ogólną słabość organizmu.

- Pliniusz Starszy sporządził listę 61 zaburzeń, które czosnek może wyleczyć. Według niego czosnek w Egipcie, był czczony jako bóstwo. Żydzi na pustyni mieli dość monotonnych posiłków z mанны i tęsknili za potrawami z Egiptu, mimo, że tam je jedli jako niewolnicy: „Wspominamy ryby, któreśmy darmo jedli w Egipcie, ogórki, melony, pory cebulę i czosnek”. Starożytni Grecy kładli czosnek na stertach kamieni na rozdrożach jako kolację dla Hekate – bogini świata podziemnego i mimo, że nazywali go „cuchnącą różą” spożywali go w wielkich ilościach.

Rzymski lekarz Diskurides o czosnku pisał tak: „Czosnek oczyszcza głos i łagodzi kaszel kiedy się go je na surowo lub po ugotowaniu. Po ugotowaniu z oregano zabija wszy i pluskwy. Oczyszcza tętnice. Prażony z miodem tworzy maść na przekrwione oczy. Pomaga także na łysienie. W połączeniu z solą i olejem leczy egzemę. (...) Pomaga także w puchlinie wodnej”. Gelen, jeden z prawdziwych ojców medycyny nazwał go „wiejskim panaceum”. Według, bałkańskich i starosłowiańskich wierzeń, duszki, skrzaty, chochliki, krasnoludki mogące szkodzić przy wyrobieniu masła, rośnięciu ciasta, pieczeniu chleba, wykipieniu gotującego się mleka, nie wejdą przez drzwi kuchenne jeśli się na odrzwiach zawiesi pachnące wianuszki czosnku, cebuli, majeranku czy papryki. W starożytności dzieci nosiły zawieszane na szyi i piersiach żąbki czosnku. Na Nowy Rok razem z paszą łuski czosnku podawano bydłu, aby je chroniły od złego. Kładziono też czosnek pod obrozę psa, aby dobrze czuwał przez cały rok. Ślady tych przesądów, które jak się współcześnie okazuje, wcale przesądami nie są, bo mają swoje uzasadnienie, pozostały w licznych przysłowiach, jak na przykład: „Ucieka jak czarownica od czosnku”, „Kto ma czosnek ten się żadnej trucizny nie boi” – cytował Czesław Stuchlik śledząc miejsce czosnku w medycynie i kulturze ludowej od czasów starożytnych w dalekich kulturach po całkiem niedawne naszych babć. Zauważył, że jeszcze przed I wojną światową w niektórych regionach noszono czosnek zaszyty w ubraniu, a jeśli komuś groziło jakieś niebezpieczeństwo, a nie miał tego amuletu to wołał: „mam czosnek, mam czosnek”. Górale czadeccy dzieląc się wigilijnym opłatkiem, dołączają do niego kawałek czosnku i wymawiają takie słowa: „Nie łupię cię do żywego, ale strzeż mnie od wszystkiego złego”.

Prelegent podał także garść informacji botanicznych. Słuchacze dowiedzieli się, że czosnek uprawiany jest na całym globie i to przynajmniej w 300. różnych odmianach i trudno dziś ustalić, gdzie jest jego ojczyzna. Może to być Mongolia, Syberia, Chiny, Basen Morza Śródziemnego, ale też inne miejsca. Najpóźniej jednak dotarł na kontynent amerykański. W Kanadzie, choć był znany, nie był uprawiany. - Dopiero po II wojnie światowej, kiedy tam przybył Polak, żołnierz gen. Maczka – Tadeusz Mączka on pierwszy rozpoczął tam jego uprawę i hodowlę – prelegent powrócił do powiązań historycznych wyjaśniając, że to właśnie za sprawą Polaka Kanada ma swój czosnek i nie

musi go importować, przy czym jego wielkość jest imponująca. Jeden ząbek jest wielkości główki naszego czosnku, a główka ma 7-9 ząbków. Jest mniej ostry i można go jeść jak owoc. W krajach strefy umiarkowanej rośnie dziki czosnek, zwany niedźwiedzim, który do tej pory nie został udomowiony. Tworzy on małe cebulki i jest jedną z pierwszych roślin wyrastających na wiosnę. Jego liście spożywane jako sałatka, lub zakonserwowane w oleju regularnie spożywane całkowicie i na stałe regulują ciśnienie tętnicze krwi. Na „Kopcach Marklowskich” można go spotkać w obfitości, podobnie jak na „Kopcu Wiślickim” w Skoczowie. Kiedy się tam przejeżdża w czasie jego kwitnienia, cała pobliska okolica przepelniona jest jego zapachem. Jego nazwa niedźwiedzi pochodzi stąd, iż jest on pierwszym jego pokarmem po zimowym śnie. Powoduje oczyszczenie organizmu, zaopatrzenie w witaminy i sole mineralne oraz ogólne wzmocnienie. - ***Szkoda, że niedźwiedzie to wiedzą, a wielu ludzi nie posiada tej informacji*** – zauważył znawca medycyny naturalnej.

Czesław Stuchlik przeanalizował także samą nazwę cennej rośliny. - ***Jego nazwa we wszystkich językach wiąże się z wyrazem „ciosać”, „ciosanie”, „łupać”, bo jego ząbki odpadają od główki jak drewno kiedy się je łupie. Staropolska czy słowiańska nazwa to „czosn”. Niemiecka nazwa Knoblauch pochodzi od słowa kliben – rozłupywać. Jego łacińska nazwa Allium sativum pochodzi od słowa ostry, piekący i wywodzi się od języka celtyckiego.***

Właściwości dezynfekcyjne czosnku są znane od ponad 4 tysiącleci przed naszą erą i są tak silne, że wystarczą 3 minuty, aby jego sok zniszczył nie tylko kolonie bakterii, ale także drożdże, grzyby i wirusy, a co ważne również i kleszcze. Zabija pasożyty jelitowe: owsiki, glisty, a nawet obojętne tasiemce. Swoje działanie lecznicze zawdzięcza wielkiej ilości witamin, soli mineralnych, makro i mikroelementów, a szczególnie siarki i miedzi.

- Autor książki „Ziołolecznictwo” Witold Poprzęcki opisuje liczne przypadki wyleczenia zapiaszczonych, a nieraz i zgangrenowanych ran u żołnierzy w czasie II wojny światowej. Jako lekarz wojskowy, wspólnie ze swoim personelem medycznym sporządzali kartonowe pudełka i wypełniali je miazgą z czosnku i cebuli i nakładali je na takie rany obwiązując je bandażem. Po zastosowaniu tego zabiegu najbardziej zanieczyszczone rany szybko się goiły. Podaje też 47 przypadków wyleczenia hemoroidów w ciągu 2 tygodni lekko sparzoną cebulą w Szpitalu Światowej Organizacji Zdrowia w Genewie. Sam również znam przypadki kilkunastu osób, którym poleciłem tego rodzaju terapię. Cebulą też wyleczyłem długo nie gojącą się ranę na nodze sąsiadowego konia, który zapewne z tego powodu został sprzedany przez poprzedniego właściciela.

Inny autor niewielkiej książeczki, Rosjanin W. Sołuchin podaje informację, że kiedy w czasie oblężenia Leningradu, przez wojska hitlerowskie, jeszcze żywe ludzkie szkielety nie przyjmowały już żadnego pokarmu, a kuchnia wojskowa była dla nich zabójcza, z podmoskiewskiej wsi przychodziła do miasta starsza kobieta i przynosiła zmiążdżony szczypior cebuli ze śmietaną. Ta mikstura podawana w małych ilościach powodowała, że ci ludzie stopniowo wracali do sił i zdrowia, a po pewnym czasie mogli już przyjmować normalne posiłki. Podobna sytuacja istniała w Drohobyczu, w innych miastach również, i aby upamiętnić zasługi tej rośliny, mer tego miasta Mykoła Huk powiedział takie słowa: „Społeczeństwo wytrzymało dzięki cebuli i za to należy się jej pomnik”. Kiedy w 1919 roku grypa zabiła 20 milionów ludzi, polski lekarz pracujący w Ameryce, podczas odwiedzania farmerów dokonał ciekawego odkrycia i doszedł do zaskakujących wniosków. Ku swemu wielkiemu zdziwieniu na jednej farmie nikt nie zachorował. Żona farmera poinformowała go, że zawsze w domu, w koszyku, trzyma nieobraną cebulę. Lekarz nie dowierzał, aby cebula zapobiegała tej chorobie, ale poprosił, aby jedną mógł wziąć i sprawdzić ją pod mikroskopem. Prowadząc oględziny znalazł w niej wirusa grypy. Cebula zaabsorbowała zarazek i dzięki temu cała rodzina była zdrowa. W pewnym salonie fryzjerskim w Arizonie, corocznie, cały personel przychodził do pracy z grypą; klienci również. W pewnym roku, właścicielka umieściła kilka cebul w koszykach i rozmieściła je w zakładzie i od tego czasu nikt z personelu nie zachorował. Można na wzór tego przypadku zrobić takie doświadczenie: obciąć obie końcówki cebuli, włożyć je do pustego słoika i postawić obok chorego, rano cebula będzie zmieniona lub całkowicie czarna. Cebula jest jak magnes dla bakterii i dlatego nigdy nie należy pozostawiać napoczętej cebuli, a nawet obranej z łusek i w żadnym wypadku już jej nie konsumować. W przeciwnym razie możemy się nabawić kłopotów zdrowotnych. Umieszczone w mieszkaniu czosnek i cebula ratowały też od plagi czarnej ospy. Z kolei uwielbiany przez niektóre osoby tatar, jeżeli byłby spożywany bez cebuli, w każdym wypadku będzie trujący dla tej osoby. Ojciec Jan Grande stwierdza, że „Cebula to jedyna roślina, która nie dopuszcza do zakrzepów krwi”, a jeżeli mielibyśmy już zakrzepy i złogi w żyłach, to przy częstym zjadaniu cebuli po pewnym czasie zupełnie się rozpuszczą i uwolnią napięcie żyłne. Cebula jest też jedną z nielicznych roślin, która dostarcza dla organizmu miedzi, która odpowiada za regulację ciśnienia tętniczego krwi – wyliczał zalety cebuli Czesław Stuchlik przyznając, że są jednak osoby, które z innych powodów zdrowotnych cebuli jeść nie mogą. Przeciwwskazaniem do spożywania cebuli są m.

in. ciężkie choroby wątroby, nerek, zapalenie jelit i niewydolność serca. Jednak i dla nich nie oznacza to rezygnacji z jej dobroczynnych właściwości. - Do tej grupy roślin należą też por, szczypiorek, szarlotka, cebula piętrowa i także odmiany kolorowe oraz cebula siedmiolatka, której szczypior zawiera 15 krotnie więcej witaminy C, niż normalna cebula – wyliczył „zamienniki” zwykłej cebuli.

(indi)

[\*\*ZOBACZ FOTOREPORTAŻ>>>\*\*](#)