

ALCUNI RIMEDI DELLA NONNA (decotti)

Per mal di gola, tosse e influenza:

Decotto 1)-

Mettere a bollire per un'ora: 5 fichi secchi, 2 mele affettate con la buccia, 5 mandorle sgusciate, una manciata d'orzo o di avena. Filtrare e dolcificare con miele.

Decotto 2).

40 gr di foglie di salvia fresche, 1 cucchiaino di fiori di camomilla (oppure una matassina di camomilla intera). Fare bollire per 10 minuti. Filtrare e aggiungervi 3 cucchiaini di miele. Berne un paio di tazze al giorno per un paio di giorni.

Decotto 3- per tosse o raffreddore.

Una manciata di foglie di eucalipto bollite per 10 minuti. Filtrate e aggiungete 4 cucchiaini di miele. Berne a tazzine calde.

Decotto 4- Per raffreddore e influenza in genere.

Mettere in 1 l di vino rosso 2 o 3 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, una grattata di noce moscata. Fare bollire per 5 minuti. Berne 2 o 3 tazze al giorno.

Decotto 5- per tosse

Fare bollire per 10 minuti in 1 l d'acqua 250 gr di foglie e fiori di timo serpillio. Filtrate e aggiungete 4 o 5 cucchiainate di miele. Fate bollire ancora per 5 minuti. Berne 3 tazzine al giorno.

Sciroppo di altea- per tosse

Fate bollire per 15 minuti 40 gr di radice di altea in 1 l di acqua. Filtrate e aggiungete 500 gr di zucchero. Portate ad ebollizione finché il tutto non abbia assunto la densità di uno sciroppo. Assumerne 1 cucchiaino per 3 o 4 volte al giorno.

Decotto 7 (Scattone)- per raffreddore.

Se si usa mangiare la pasta di sera, se ne può utilizzare di quella, meglio se fatta in casa; altrimenti: lessare 30 gr di spaghetti oppure mezza tagliatella, tritati. In una ciotola versarvi 250 gr di vino rosso, versarvi la pasta cotta, e colmare con un mestolo di broda bollente della pasta; pepare a piacere (in mancanza di pepe, ottimo anche peperoncino macinato) e berne senza farlo freddare. Mettersi subito a coricare sotto le coperte. Per mia esperienza dopo una lunga sudata ed essersi cambiati, la mattina seguente si è belli e guariti.

Decotto 8-

In 750 gr di acqua versarvi 2 o 3 piante (pulite) di borragine; portare ad ebollizione e far bollire per 15 minuti. Filtrare e strizzare il residuo solido. Dolcificare e berne una bella tazza calda.