

Тибетский молочный гриб

Шымкент, Казахстан

[Главная](#) [Написать письмо](#) [Контакты](#)
[Народные средства лечения](#)

Тибетский молочный гриб
Тибетский гриб

Во все времена высоко ценились не только вкусовые, но и лечебные свойства кисломолочных продуктов.

Сквашивали молоко в Древней Греции, Риме, в странах Азии, на Тибете, в Индии. Племена Кавказа и Закавказья широко использовали кисломолочные продукты и как продукт питания, и как целебное средство. Достаточно давно они известны и на Руси. В качестве сырья использовалось молоко коровье, козье, овечье, кобылье. Простокваша, ряженка, варенец, кумыс, айран, йогурт победоносно шествуют по всему миру. Кисломолочные продукты обладают не только великолепными качествами, но и замечательными лечебными свойствами.

Молочный гриб был выведен народностями Тибета и долгое время оставался тайной тибетской медицины.

Тибетский молочный гриб внешне напоминает вареные зернышки риса. Они имеют желтовато-белый цвет. В начальной стадии достигают диаметра 5 – 6 мм, а уже созревшие – 40 – 50 мм. Разрастаясь, молочный гриб становится похож на соцветия цветной капусты.

Тибетский молочный гриб (еще его называют «кефирный гриб», «гриб индийских йогов», «пшено пророка», «зерна Аллаха», «water kefir», «молочный рис») так же, как и его "собратья" - индийский морской рис и чайный гриб, является культивируемой зооглеей, слизистой пленкой, образующейся в результате симбиоза молочнокислых бактерий и дрожжевых грибов.

Свойства молочного гриба:

Содержание молочнокислых бактерий, молочной кислоты, углекислого газа, спирта, витаминов, белков, жиров, антибиотиков и других веществ, которые имеются в исходном продукте или образуются в результате брожения, сообщают тибетскому грибу диетическое и лечебное свойство.

Также молочный гриб обладает следующими лечебными свойствами:

- активизирует иммунную систему, повышает тонус организма;
- нормализует обмен веществ (в том числе углеводный);
- облегчает течение и вылечивает сердечно-сосудистые заболевания (за 2-3 года полностью излечивается сильная гипертония);
- обладает ранозаживляющим действием;
- нормализует состав кишечной микрофлоры;

• сглаживает и вылечивает аллергические заболевания, в том числе у детей;

• противомикробное, противовоспалительное действие;

• великолепно выводит шлаки, соли, а также способствует выведению вредных веществ путем химических реакций в полезные аминокислоты и благодаря этому прекрасно справляется с атеросклерозом и старческим склерозом;

- обладает желчегонным, спазмолитическими свойствами;
- помогает рассасывать доброкачественные опухоли (фибромы, миомы, полипы, аденомы простаты и т.д.);
- повышает половую активность;
- способствует омоложению организма;
- сглаживает побочные действия лекарств, выгоняет отработавшие антибиотики из организма;
- прекращает рост раковых клеток;
- при диабете снижает сахар в крови (внимание: нельзя сочетать с инсулином!);
- улучшает память и внимание.

Кроме того, настой (кефир) тибетского молочного гриба нормализует кишечную микрофлору и вылечивает желудочно-кишечные заболевания, в том числе колит, язву желудка и двенадцатиперстной кишки; вылечивает заболевания легких; болезни печени и желчного пузыря, почек.

Настой тибетского гриба является прекрасным косметическим средством.

Также тибетский молочный гриб легко снижает вес

Цена: **500 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Пугачёва Юлия

87017800140