# **Antibiotique Naturel Le Plus PUISSANT**

**Ingrédients** - 700 ml de vinaigre de cidre bio - 100 g d'ail finement haché - 100 g d'oignon finement haché - 2 piments frais (portez des gants pour les éplucher) - 100 g de gingembre râpé - 2 cuillères à soupe de raifort râpé - 2 cuillères à soupe de poudre de curcuma ou 2 morceaux de racine de curcuma - bocal en verre hermétique.

**Comment faire Préparation** : 5 min - Cuisson : 0 min - Pour 1 personne 1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol, sauf le vinaigre. 2. Transférez le mélange dans un bocal en verre et remplissez-le au 2/3. 3. Versez le vinaigre de cidre sur le mélange de façon à remplir le bocal jusqu'en haut. 4. Fermez bien et secouez. 5. Conservez le bocal dans un endroit frais et sec pendant 2 semaines. 6. Agitez bien deux à trois fois par jour. 7. Après 14 jours, filtrez le liquide à travers une passoire en plastique. 8. Mettez le reste des ingrédients dans une gaze et pressez bien pour faire ressortir tout le jus restant. 9. Transvasez le jus dans le bocal hermétique.

**Utilisation:** Prenez 1 cuillère à soupe de cette potion chaque jour pour renforcer votre système immunitaire. Gargarisez-vous avec puis avalez. Augmentez la quantité de mélange chaque jour un peu plus jusqu'à ce que vous atteigniez la dose d'un petit verre à liqueur par jour. Si vous luttez contre une maladie ou une infection plus grave, prenez 1 cuillère à soupe 5 à 6 fois par jour. L'avantage de ce remède, c'est qu'il est sans danger pour l'organisme. Pour les femmes enceintes et les enfants, il est préférable de diviser les doses par 2 voire 3 et de mettre beaucoup moins de piment. Précautions Attention, le mélange est très fort et épicé ! Mangez une tranche d'orange, de citron ou de citron vert après avoir pris le tonique pour atténuer la sensation de brûlure et de chaleur. Ne le diluez pas dans de l'eau, car cela en réduirait l'effet et les bienfaits. Mais vous pouvez ajouter un peu de vinaigre de cidre si c'est trop piquant. S'il est trop fort, pensez à réduire la quantité de piment la prochaine fois.

**Précautions**: Attention, le mélange est très fort et épicé ! Mangez une tranche d'orange, de citron ou de citron vert après avoir pris le tonique pour atténuer la sensation de brûlure et de chaleur. Ne le diluez pas dans de l'eau, car cela en réduirait l'effet et les bienfaits. Mais vous pouvez ajouter un peu de vinaigre de cidre si c'est trop piquant. S'il est trop fort, pensez à réduire la quantité de piment la prochaine fois.

|  |
| --- |
| ***Pourquoi ça marche*** *?*  L'ail n'agit pas contre les "bonnes bactéries". C'est un puissant antifongique qui détruit tout antigène, tout agent pathogène et tout micro-organisme pathogène nocif. Découvrez ses bienfaits ici.  - L'oignon est proche de l'ail et a une action similaire, mais plus douce. Ensemble, ils forment un sacré duo de choc. Découvrez ses bienfaits ici.  - Le raifort est une herbe puissante, efficace pour déboucher et ouvrir les sinus et les poumons. Il ouvre les canaux sinusaux et augmente la circulation sanguine.  - Le gingembre est un anti-inflammatoire reconnu qui en plus stimule la circulation sanguine. Découvrez ses bienfaits ici.  - Les piments activent eux aussi la circulation. C'est idéal pour dispatcher leurs propriétés antibiotiques partout dans le corps et combattre la maladie là où c'est nécessaire.  - Le curcuma est idéal, car il nettoie les infections et réduit l'inflammation. Il bloquerait le développement du cancer et préviendrait l'apparition de la maladie d'Alzheimer. Il est particulièrement utile pour lutter contre les douleurs articulaires. Découvrez ses bienfaits ici.  - Le vinaigre de cidre, déjà utilisé par Hippocrate en 400 av. J.-C. pour ses vertus, régule la tension artérielle. Il contient également de l'acide malique, efficace dans la lutte contre les infections fongiques et bactériennes. Il dissout les dépôts d'acide urique qui se forment autour des articulations, et soulage ainsi les douleurs articulaires. Découvrez ses bienfaits ici. |

LE GINGEMBRE

Les propriétés antibiotiques naturelles du gingembre aident à prévenir et traiter de nombreux problèmes de santé causés par des bactéries. Le gingembre frais a un effet antibiotique contre les agents pathogènes d’origine alimentaire comme par exemple la salmonelle. Il est de plus très efficace contre les **infections respiratoires et parodontales**.

La maladie **parodontale** se caractérise par une inflammation gingivale évolutive avec une destruction des tissus de soutien de la dent, que sont l’os et les ligaments alvéolaires, entraînant une mobilité dentaire pouvant conduire à la perte des dents. Les conséquences peuvent alors être dramatiques avec des problèmes d’alimentation, de communication, sans compter les coûts importants inhérents à la restauration de la sphère buccale. Avec la gingivite, la parodontite est l’autre type de maladie parodontale. La parodontite se caractérise par une inflammation s’étendant progressivement à l’os, en formant des « poches » infectées entre la gencive et la dent.

### L’AIL

L’ail est un puissant antibiotique naturel utilisé comme médicament depuis des milliers d’années et ce par de nombreuses cultures à travers le monde. Il fut même l’un des remèdes contre la peste au moyen-âge, c’est dire.

L’ail est aussi antiviral, antifongique et antimicrobien. Il protège et facilite l’élimination des mauvaises bactéries. Riche [en antioxydants naturels](https://www.authentico.fr/antioxydants-naturels/) qui détruisent les radicaux libres, il se révèle aussi être l’un des meilleurs moyens pour [renforcer ses défenses naturelles](https://www.authentico.fr/15-aliments-renforcer-systeme-immunitaire/) en plus d’être capable de purifier le sang.

Pour tester son efficacité l’idéal est d’en consommer 2 ou 3 gousses par jour. Certaines personnes peuvent même consommer l’ail à jeun pour renforcer son efficacité.

Facile à intégrer dans sa vie de tous les jours, l’ail est l’une des meilleures solutions pour remplacer les antibiotiques chimiques (dans certains cas) et ainsi préserver sa flore intestinale.

LE CURCUMA

En médecine Ayurvédique et Chinoise, les propriétés antibiotiques du curcuma sont utilisées pour aider à détruire les bactéries à l’origine des maladies et renforcer les défenses naturelles de l’organisme. Le curcuma peut en outre aider à prévenir les infections bactériennes comme par exemple celles des plaies.

Selon une étude de 2009, l’activité antimicrobienne de la curcumine, l’ingrédient actif du curcuma, s’est révélée efficace contre l’Helicobacter pylori.

Le curcuma est une épice qui s’intègre naturellement dans vos plats quotidiens et se vend généralement sous forme de poudre. Il peut aussi se consommer avec du miel (1cc. de curcuma pour 5cc de miel) pour ainsi se transformer en un antibiotique naturel et puissant.

*NB: il est aussi considéré comme anti-oxidant et préventif de cancer. (mon rajout personnel)*

Découvrez l'astuce ici : https://www.comment-economiser.fr/recette-antibiotique-naturel-et-puissant.html

N.B: j’ai commencé la macération de cette préparation pour la deuxième fois mercredi 3/02/2022 la première étant début décembre 2021 ayant rdv chez le dentiste le 13/12/2021. Je ne voulais pas prendre l’antibioque moderne classique.

( Sabine du Pays de Mirepoix)