

KÖRÖMVRÍRÁG

A Nyugat-Ázsiából származó virágot Egyiptomban fiatalító szernek használták, a hinduk pedig a templomi oltárra helyezték. Jelentős gyógyhatása miatt Európában a XII. században kezdték termesztetni. Manapság a körömvirágot az egyik legjobb daganatmegelőző hatással rendelkező gyógynövényként ismerik. A belőle készült kenőcs igen hatásos napégés okozta fájdalmak enyhítésére, sebgyógyításra, zúzódások fertőtlenítésére, ill. visszérgyulladás, felfekvés, ekcémák, lábgomba, méhcsípések esetén.

Magas E-vitamin tartalmának köszönhetően különféle bőrbarát krémeket, rántalanító készítményeket állítanak elő belőle, de az erősen igénybevett kezek ápolására is kiváló.

✿ KENŐCS ✿

ELKÉSZÍTÉS:

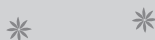
500 g jó minőségű disznózsírt felmelegítünk, beleteszünk két marék szirmot, amit pár percig benne hagyunk. A keveréket időnként megkavarjuk, végül levesszük a tűzről. Lefedve egy napig állni hagyjuk. Másnap kicsit újra felmelegítjük és egy vászon kendőn átszűrjük egy tiszta edénybe.

✿ KRÉM ✿

ELKÉSZÍTÉS:

Óvatosan olvasszuk fel egy edényben a margarint, a méhviaszt és a körömvirág olajat, vagy alacsony hőmérsékleten mikrohullámú sütőben, amíg átlátszóvá nem válik, majd vegyük le a tűzről. Lassan öntsük a keveréket a habosra kevert vízbe és addig keverjük, míg a hozzávalók krémesé nem válnak. Még melegen töltjük a krémet tégelyekbe és egészen addig ne tegyünk rá fedelet, míg ki nem hűl.

SKANZEN RECEPTTÁR



HOZZÁVALÓK:

500 g disznózsír,
két marék
körömvirág szirm



HOZZÁVALÓK:

100 g szárított
körömvirág szirm,
2 dl olívaolaj,
60 g főzőmargarin,
150 g körömvirág olaj,
60 g forralt víz,
1 teáskanál apróra
vágott vagy reszelt
méhviasz