

Keçiboynuzu Birçok Rahatsızlığa Şifa Oluyor

– Ömer Faruk · 27 Şubat 2018

Keçiboynuzu diğer adıyla harnup yeryüzünün en eski bitkilerinden olup anavatanı olarak Güney Anadolu, Suriye, Kıbrıs, Yunanistan, İspanya, Fas, Tunus, Cezayir, Filistin ve Libya olup memleketimizde, Antalya, Mersin, Silifke, Datça dolaylarında yaklaşık 1500 km'lik sahil şeridinde doğal olarak yetişmektedir.

Keçiboynuzu (harnup) pekmezinin faydaları

1kg. pekmezde; 8069mg.Potasyum – 698mg.Kalsiyum - 565mg.Fosfor – 147mg.Sodyum – 383mg.Magnezyum - 35,4mg.Demir - 2,4mg.Bakır - 3,2mg.Çinko 3,9mg.Mangan bulunur.

Kalsiyum bakımından çok zengin (sütün 3 katı.)

İçindeki E vitamini sayesinde; öksürük, grip, kemik erimesi ve kansızlık durumlarında vücuda yardımcı. Balgam söktürmeye, göğsü yumuşatmaya, bronşları açmada etkili. Sigara tiryakileri için faydalıdır ve nefes darlığına karşı vücuda yardımcı olur (Alerjik nefes darlığı çekenlere ısrarla keçiboynuzu pekmezi tavsiye edilir.)

Yüksek ham selüloz etkisi ile bağırsak rahatsızlıklarına ve gastrite karşı vücuda yardımcı oluyor.

Mide ve bağırsak gazlarını dışarı atarak mide şişkinliğini giderir Bağırsak kurdu, tenya, solucan gibi bağırsak parazitlerini temizliyor. Mideye kuvvet veriyor.

Yüksek mineral ve vitamin içeriği ile de diş ve diş etleri üzerinde çok olumlu etkileri bulunuyor.

Yüksek doğal şekerler, zengin mineraller (özellikle çinko) ve vitaminler (A, B, B2, B3, D) içeriği dolayısıyla doğal güç ve besin kaynağı.

Yüksek sodyum ve potasyum içeriği sayesinde tansiyon, karaciğer ve akciğer rahatsızlıklarında vücuda yardımcı oluyor. Kanın zehirli maddelerini temizliyor.

Kalp rahatsızlıklarında doğal destekleyici bir ürün.

İnsanlığın korkulu rüyası akciğer kanserini %90 oranında önleme gücüne sahip.

İnsan vücuduna giren radyasyonu dışarı atıyor

Doğal bir dopingdir.

Keçiboynuzunun herhangi bir yan tesiri bulunmuyor.

Hem besleyici hem de besin değeri olan keçiboynuzudur.

Astım, alerjik astım, alerjik nefes darlığı, akciğer kanserini önleyici etkisi var.

Akciğer ödemini yok edici ve sperm sayısını artırıcı ve balgam söktürücü olarak olumlu özellikleri bulunuyor.

Doğal harnup pekmezinde bulunan o güzel damak tadı değişerek ağızda burukluk kıvamında koyuluk pelteleşme görülebilir. Pekmezde bulunan bu ani değişikliğin sebebi keçiboynuzu hammaddesi kırıldıktan sonra taze olarak bekletilmeden hemen üretim yapılmasıdır.Keçiboynuzu kırıldıktan sonra bir müddet bekletilip üretime geçilmesi en iyisidir. O zaman pelteleşme görülmez!

Aynı zamanda tamamen doğal olarak üretilmiş olan harnup pekmezi aşırı soğukların etkisi ile

koyulaşabilmektedir. Koyulaşmış olan pekmez cam kavanozda oda sıcaklığında normal halini alır.