

# I segreti dell'aglio. Un valido alleato per la salute e in cucina



<b>In commercio dal:</b>	14/07/2016
<b>Traduttore:</b>	M. Faccia
<b>Collana:</b>	Salute e benessere
<b>Anno edizione:</b>	2016
<b>EAN:</b>	9788868203054
<b>Category:</b>	Salute
<b>Pagine:</b>	127 p., ill.
<b>Editore:</b>	Il Punto d'Incontro
<b>Autore:</b>	Bernard Montelh

[I segreti dell'aglio. Un valido alleato per la salute e in cucina.pdf](#)

[I segreti dell'aglio. Un valido alleato per la salute e in cucina.epub](#)

Bernard Montelh ci guida alla scoperta di un prezioso "farmalimento" economico e versatile. Regolare la pressione sanguigna, far sparire le verruche, alleviare le punture d'insetto, trattare le micosi, scacciare le tarme dagli armadi, tenere a bada il colesterolo e persino bloccare la proliferazione delle cellule cancerose: l'aglio è stato oggetto di centinaia di studi che ne hanno confermato l'incredibile numero di proprietà per la salute (antibatteriche, antivirali, antifungine e antiparassitarie). Il testo è corredato da alcune ricette che offrono diversi spunti per utilizzare l'aglio in cucina e pratici consigli per l'impiego nel giardinaggio. Proprietà antibatteriche, antivirali, antifungine e antiparassitarie, utilizzo per le vie respiratorie, l'apparato digerente e la pelle, l'aglio in cucina: salse, zuppe e piatti principali, l'aglio in giardino: un alleato contro lumache, pidocchi delle piante, peronospora e piccoli roditori.