

Kräutersalze zum Würzen



nach Hildegard von Bingen



Kräutersalze zum Würzen

Hochfrequente Wildkräuter mit hildegardischen Kräutern vermischt, ergeben mit dem Salz des Lebens ein vielfältig verwendbares Würzmittel, das sein Aroma über lange Zeit behält.

Beifuß - Weinraute - Salbei - Salz

Bei fetten Speisen ist diese Salzmischung ein unbedingtes Muss. Die in den drei Kräutern enthaltenen Wirkstoffe macht das Fett viel leichter verdaulich. Die enthaltenen Bitterstoffe und der ätherische Ölgehalt erleichtert die Verbesserung des Gallenflusses und fördert die Gallenproduktion der Leber.

Der Gallensaft ist für die Verseifung der Nahrung verantwortlich, mit deren Hilfe die Leber die im fetten Fleisch vorhandenen Giftstoffe in unschädliche Stoffe umwandelt. Die heutige Ernährung ist weitgehend von diesen natürlichen Bitterstoffen frei - daher die vielen Disharmonien in Leber und Galle.

Die einzelnen Kräuter können entweder schon fertig im Reformhaus gekauft oder im eigenen Garten gezogen werden. Sie werden bei Vollmond gepflückt, damit die Säfte enthalten sind, gewaschen und in Papiersäckchen zum Trocknen aufgehängt.

Mischung

¼ kg Salz
je 7 dag der 3 Kräuter, gut vermischt und zerrieben.

Schwingungsrate

0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 (6,2 Hertz)

Quendl – Würzmischung

Mischung

10 dag Salz
je 3 dag Quendel, Wermut, Rosmarien
1 dag Poleiminze

Die Mischung passt zu Rühreiern, Schaf- und Ziegenbraten.

Schwingungsrate

0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 (2,7 Hertz)

Marlies` 15 Kräuter - Mischung

Mischung

¼ kg Salz

Die 15 Kräuter: Schafgarbe, Gänseblümchenblätter, Löwenzahn, Veilchenblätter, Waldmeister, Gundelrebe, Quendel, Borretsch, Breitwegerich, Spitzwegerichblätter, Huflattich, Schlüsselblume, Nachtkerze, Rainfarn, Mutterkraut

Die Kräuter waschen, trocknen, gut verreiben und mit dem Salz vermischen. Dadurch bleiben die ätherischen Stoffe der Kräuter länger konserviert. Dieses hochfrequente Kräutersalz kann zum Würzen von Salaten, Broten usw. verwendet werden.

Schwingungsrate

0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 (22 Hertz)

Kräuteressig

Mischung

Weinessig

5 Zweige folgender Kräuter in den Weinessig einlegen: Quendel, Fenchel, Weinrauten, Salbei, Ysop, Estragon, Brombeeren, Maulbeeren, Johannisbeeren, Kastanienblätter, Apfelminze.

Die bei Vollmond geernteten Kräuter gründlich waschen, vollständig mit Essig überdecken und drei Wochen lang an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Schwingungsrate

0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 (33 Hertz)