

سکنجبین و خواص آن در طب سنتی

حی سبک ، سکنجبین در واقع سرکه و انگبین و مخلوطی است از **سرکه و عسل** که به میزان و مقدار معین در هم می‌آمیختند و از مخلوط آن شربتی خوش‌گوار و معطر و فرح‌بخش به وجود می‌آوردند. در برخی نقاط که عسل یافت نمی‌شد یا می‌خواستند شربتی ارزان قیمت فراهم کنند سکنجبین را از مخلوط سرکه و شکر تهیه می‌کردند ولی همچنان آن را سکنجبین می‌نامیدند. و امروز که عسل گران یا کمیاب تر از گذشته شده به طور کلی این شربت را با شکر تهیه می‌کنند.

خواص بی نظیر سکنجبین

- کاهش دهنده ی چربی خون
- بازکننده عروق و ضد انسداد
- مفید برای کبد و بیماری‌های کبدی از جمله کبد چرب
- تحلیل برنده ی سنگ کیسه صفرا
- درمان نفخ معده
- مفید در درمان مشکلات گوارشی
- مفید برای رفع عطش در فصل گرم
- مفید برای افراد صفراوی مزاج
- مفید برای افراد سودایی مزاج
- مفید برای افراد دموی مزاج
- در صورت کم کردن مقدار سرکه مفید برای افراد بلغمی مزاج
- کم رنگ کننده و از بین برنده ی لکه های پوستی
- تصفیه کننده ی خون
- انرژی‌زا
- کمک به سوخت و ساز بدن
- تقویت کننده ی هوش و حافظه
- درمان کننده ی بسیاری از بیماری‌ها
- روشن کننده ی رنگ پوست در افراد سوداوی مزاج



مصلحات سکنجبین

- اگر سرکه و عسل برابر باشد برای بیمارهای بلغمی، بازکردن انسداد عروق، تقویت کبد و معده و تب های مزمن نافع است ولی اگر از سرکه و شکر سرخ برابر استفاده شود، مزه آن ترش خواهد بود و نوشابه مایل به سردی است و برای رفع صفرا، تب، بازکردن انسداد عروق، رفع تشنگی، ناراحتی های طحال، کبد و معده مصرف می شود.
- اگر کاهو را با سکنجبین یا سرکه بخورند، اشتها آور است.
- اگر شیرین بیان را در آب سکنجبین و فراسیون یا با ماءالجبن بخورید برای قولنج که در اثر غلبه سردی است، مفید خواهد بود.
- اگر آب پخته کاسنی را با سکنجبین میل کنید بهترین داروی تب های طولانی و مداوم است.
- در درد کبد اگر با سرخی رنگ و امتلا بدن همراه باشد، علاجش زدن رگ باسلیق، دادن شیره کاسنی با سکنجبین بزوری، مالیدن صندل سفید با گلاب و کافور به ناحیه کبد و نوشاندن جو آب و سکنجبین و خوراندن نان با آبغوره است.
- اسطوخودوس گیاهی است بی ضرر که همه می توانند از آن استفاده کنند . فقط برای اشخاص صفراوی مزاج خوب نست و باعث آشفتگی می شود . اینگونه اشخاص باید آنرا با سکنجبین یا کتیرا بخورند .