

Manuale Di Fiori Ed Erbe Bellezza E Benessere Naturali

“... gli erboristi medievali studiarono lo sviluppo e la crescita delle piante rifacendosi al calendario cristiano, cosicché la crescita delle foglie iniziava il giorno dell'Annunciazione, il 25 marzo, e continuava fino al giorno dei santi Pietro e Paolo, il 29 giugno. Lo stelo invece si sviluppava dalla Natività di San Giovanni Battista, il 24 giugno, fino alla festività di San Michele Arcangelo, il 29 settembre. Infine la radice cresceva dal Concepimento di San Giovanni Battista, il 24 settembre, e di nuovo fino all'Annunciazione...” “Spesso le fasi lunari erano importanti per adempiere alla raccolta delle erbe... Anche nei rituali anglosassoni le erbe dovevano essere tagliate ed estirpate impiegando la mano sinistra con il solo dito anulare...” Un libro indispensabile per conoscere in maniera approfondita le origini, la storia, il significato e le profonde conoscenze naturali della magia, conoscenze che riguardano in special modo le proprietà e l'utilizzo delle erbe (e della loro anima)... fino al suo sovrapporsi alle credenze religiose.

Questo libro spiega tutto ciò che serve per usare le erbe nella pratica magica, dal modo per incantarle al momento della raccolta e dell'uso in un rituale al modo in cui seminarle, raccoglierle e conservarle per esaltare al massimo i loro naturali poteri magici. Sono inoltre date dettagliate istruzioni relative al timing astrologico da seguire per ciascuno di questi momenti. L'opera contiene anche una serie di schede relative alle singole piante, ciascuna delle quali suddivisa in una serie di sezioni: descrizione, pianeta o pianeti che governano la pianta, genere maschile o femminile della pianta, divinità ad essa associate, tradizioni e miti, erboristeria e fitoterapia, usi magici, momenti migliori per seminarla, raccoglierla e usarla. Nell'ultima parte sono presentati anche vari tipi di riti e incantesimi che fanno uso di erbe e piante, nonché le Stelle Fisse che governano ciascuna pianta. Si parla anche del loro uso alchemico, cioè come aiuto per il compimento della Grande Opera.”

I Quaderni del Loggione sono una collana di libri dedicati alla enogastronomia, alle ricette, alle tradizioni e alle curiosità. In questo ebook troverete la presentazione aggiornata di tutti i volumi della collana, con brani e ricette tratti dai volumi stessi. Tra i titoli pubblicati e che potrete valutare: Ricette Balsamiche (come si usa l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena; Bologna la dolce; Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino; Cuor di Castagna; Inzuppiamoci!; Facciamoci una pera!; Finferli, galletti e gallinacci; Il sapore dei ricordi:Zibello. Buona lettura.

0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirvi squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie più sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero. Contenuti dell'ebook: . 31 piante commestibili della flora italiana descritte. 0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} . 34 ricette dall'antipasto agli scioppi a base di erbe e fiori.

La Naturopatia si basa soprattutto sul sostenere e lasciare agire il lato naturale di ognuno di noi, in cui risiedono le energie più vitali, in grado di portarci all'autoguarigione. Questo libro trae spunto dai corsi della Scuola di Naturopatia dell'Istituto Riza; nella prima parte l'autore presenta le linee guida dei principali metodi di terapia naturale: erboristeria, alimentazione, aromaterapia, omeopatia, fiori di Bach, tecniche di autostima e varie altre. Nella seconda parte mostra come tali strumenti si possono usare per riequilibrare le principali funzioni corporee e ritrovare salute e benessere.

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L'ortica, il piscialetto (tarassaco), i fiori di acacia, i topinambur, la vitalba, l'erba cipollina, le primule, i lampascioni, la rosa canina, il cardo mariano, la barba di becco.... sono solo alcune delle erbe, bacche o fiori che venivano usati nella cucina povera tradizionale. Abbiamo recuperato le antiche ricette e le abbiamo provate scoprendo piatti insoliti e davvero interessanti. E non bisogna dimenticare il piacere di andare per prati, per boschi e per sentieri cercando quell'erba particolare, quella bacca vistosa, quel fiore nascosto. Giusto per stimolare l'appetito... Contiene il racconto: L'erba magica.

[Copyright: 5d0130dccb503ae4bbca63de73ac9546](https://www.accessfree.com/5d0130dccb503ae4bbca63de73ac9546)