

گلاب



ROSE WATER

عرق گلاب:

گلاب خالص و درجه یک عیار ۳۰: گلاب بعد از سکنجبین بیشترین مصرف را در بین مردم در قدیم داشته و امروزه نیز مصرف فراوانی دارد. این محصول یکی از نوشیدنی‌های پرمصرف در طب سنتی است. همچنین طبع میانه تا حدودی رو به خنکی دارد. بنابراین برای اکثر افراد مصرف آن توصیه می‌شود و عارضه خاصی ندارد. علاوه بر خاصیت آرام‌بخشی ضد استرس هم هست. همچنین به دلیل تقویت سیستم عصبی، مصرف آن با بوئیدن آن در درمان بسیاری از سردردها هم کاربرد دارد و برای مجاری هوایی و ریه‌ها نیز مفید است. نرم‌کننده و لینت دهنده مجاری هوایی و گلو و حلق است. بخصوص برای افرادی که در شغل شان زیاد از حنجره خود استفاده می‌کنند نظیر مداحان و خوانندگان، آموزگاران، قاریان و امثالهم مفید است.



Height (cm) ارتفاع	Width (cm) عرض	Length (cm) طول	Vol (ml) حجم
31	5.5	8.5	1000
27.5	5.3	7.7	750
24.4	4.5	7	500
20	3.5	5.5	250

خواص گلاب:

مرطوب کننده و نرم کننده و خنک کننده پوست

موثر برای درمان آفتاب سوختگی

دارای اثرات ضد باکتریال و ضد قارچی

تقویت کننده و انرژی دهنده به بدن

متعادل کننده PH پوست

مفید برای التهاب پوستی و آکنه‌ی اغزما

مفید برای مجاری هوایی و ریه‌ها

موثر برای رفع سوزش مجاری ادراری

موثر برای رفع تب

خاصیت آرام بخش و ضد استرس

موثر برای رفع بیخوابی

موثر برای شادابی پوست

مفید برای معده





درمانگران طب سنتی برای افزایش استحکام و تقویت لثه، قرقره گلاب را توصیه می‌کنند. آنها بر این باورند که نگهداشتن گلاب در دهان و قرقره کردن آن علاوه بر استحکام لثه به درمان برفک و آفت دهانی هم کمک می‌کند و سرعت از بین رفتن آلودگی‌ها و باکتری‌ها را در دهان بیشتر می‌کند. می‌توان به عنوان شربت مصرف کرد.

روش تهیه شربت گلاب

یک شربت بسیار مفید که به سادگی می‌توان از گلاب تهیه کرد «گلاب» است. برای تهیه این شربت، به اندازه یک واحد شکر یا نبات و حدود سه واحد گلاب را در یک ظرف ریخته تا حل شود. سپس روی حرارت ملایم قرار دهید تا کمی بجوشد. به آرامی کف روی آن را بگیرید. وقتی حجم آن به نصف رسید، کمی زعفران به آن بیفزایید. بعد از این که کمی جوش خورد از روی شعله برداشته، مایه شربت عسلی شکلی که به دست می‌آید، همان گلاب است که خواص گلاب و زعفران هر دو را دارد.

می‌توان برای ایجاد تنوع و افزودن خواص گلاب، مقداری عرق گل گاوزبان، بیدمشک، کاسنی یا بهارنارنج (حدود ۱ واحد) به شربت اولیه اضافه نموده، سپس عملیات جوشاندن انجام شود. به این ترتیب، خواص این گیاهان دارویی نیز به گلاب اضافه می‌شود از جمله تقویت مغز و اعصاب، رفع خستگی، شادی بخشی و تفریح و بهبوددهندگی عملکرد ریه، کبد و قلب. بنابراین برای بیماری‌های روحی، روانی و افسردگی‌ها و نیز برای حالات ترس و اضطراب، فکر و خیال و همچنین بهبود عملکرد گوارشی، تنفسی و قلبی عروقی انسان بسیار مفید است. عرقیات گیاهی از تقطیر بخار حاصل از جوشاندن گیاهان بدست می‌آید، عرقیات خالص بی‌رنگ و شفاف هستند. مدت زمان ماندگاری گلاب از تاریخ تولید به مدت ۲ سال می‌باشد. در زمان مصرف آن به رنگ و طعم آن توجه کنید.

عوارض احتمالی استفاده از گلاب

افرادی که دچار اسهال شدید، هستند یا زخم گوارشی و نفخ شدید دارند، همچنین کسانی که دچار بواسیر یا هموروئید می‌باشند بهتر است از گلاب استفاده نکنند.