

Darm sanieren!





Legen wir los ...



Wie führe ich eine Darmsanierung durch?

1. Haferschleim 3 x täglich gemischt mit Marosche Karottensuppe und geriebenem Apfel
2. Tompinabur (die Knolle enthält viel Inulin (Präbiotika) das brauchen die gesunden Darmbakterien)
3. Löwenzahnwurzel (die Wurzel enthält viel Inulin (Präbiotika) brauchen die gesunden Darmbakterien)
4. Galgant eine Prise täglich
5. Knoblauch zerdrückt
6. Leinöl
7. Morgens und Abends eine spezielle überbrühte Teemischung in das Futter geben.
8. Umstellung der Ernährung auf artgerechtes Futter nach der Darmsanierung





Geben Sie 1 -3 Tage lang folgendes Ihrem Schützling zu Fressen:

Morgens und Abends Marosche Karottensuppe gemischt mit Haferscheim und einem geriebenem Apfel.

In den Haferschleim geben Sie:

1 x täglich Tompinabur (gerieben) // (Präbiotika)

1 x täglich Löwenzahnwurzel (gerieben) // Präbiotika

und 1 x täglich eine Prise Galgant

1 x täglich Knoblauch zerdrückt und 1 Teelöffel Leinöl.

Zusätzlich Morgens und Abends die überbrühte spezielle Teemischung in das Futter geben.

Mittlere Tagesdosis:

Löwenzahnwurzel: 0.5 - 2 g

Tompinabur: 0.25 g pro kg Körpergewicht

Knoblauch: 16 - 24 g



Topinambur

Gesunde Knolle zur Darmsanierung!



Entgiftende und regenerierende Mischung für den Darm

1/2 bis 1 Teelöffel der Mischung mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.
Das Kondenswasser zurück in den Tee schütten.

**Von der Mischung 1 Teelöffel in eine Tasse geben und mit heissem Wasser überbrühen
und täglich komplett ins Futter geben**

- Schafgarbe 20g
- Kamille 20 g
- Löwenzahnkraut 20 g
- Haferstroh 20 g
- Grüner Hafer 20 g
- Salbeiblätter 20 g

In eine Schüssel geben und gut durch mischen.

1/2 mittelgrosse frische Löwenzahnwurzel klein schneiden und täglich unter das Futter mischen.

Morosche Karottensuppe

Die Morosche Karottensuppe wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von Prof. Dr. Ernst Moro gegen Durchfallerkrankungen bei Kindern entwickelt.

Sie ist einfach herzustellen, hilft großen und kleinen Patienten und gilt auch unter Hundehaltern ein absoluter Geheimtipp.

Beim langen Garen der Karotten entstehen kleinste Zuckermoleküle (Oligosaccharide).

Sie sind den Darmrezeptoren zum Verwechseln ähnlich, so dass die Bakterien statt an der Darmwand an den Zuckermolekülen andocken und einfach ausgeschieden werden.

Auf diese Weise beruhigt sich die Darmflora.





So gehts: „Morsche Karottensuppe“

Für die Morosche Karottensuppe die Karotten waschen und schälen.

Anschließend grob zerkleinern, in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen.

Den Topfinhalt zum Kochen bringen und danach mindestens 2 Stunden bei mäßiger Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Die dann sehr weichen Karotten inklusive Kochwasser mit einem Zauberstab fein pürieren.

Nun die verkochte Flüssigkeit mit abgekochtem, heißem Wasser wieder auf 1 Liter auffüllen.

Zuletzt noch das Salz unterrühren und die Suppe über den Tag verteilt in 3-4 kleinen Portionen servieren.



Hafer Schleim

Haferflocken enthalten viel hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Zink, Eisen und B-Vitamine, sowie Mineral- und wertvolle Ballaststoffe.

Letztere sorgen auch für eine gesunde Verdauung und sie halten einen konstanten Blutzuckerspiegel und sorgen damit für einen langanhaltenden Sättigungseffekt.

Haferflocken gelten bei uns Menschen als Superfood.

Sie sind gut für die Verdauungsorgane wie der Magen und der Darm und sollen sogar auch sehr gut für das Herz sein.

Zudem schützen sie das Immunsystem und wirkend ausgleichend beim Abnehmen.

Hafer Schleim kleidet den Magen-Darm-Trakt aus, ist dadurch besonders magenschonend und beispielsweise gut als erste warme Mahlzeit nach einem Infekt geeignet.





So gehts:

Haferschleim: Leckeres Grundrezept

Für einen einfachen Haferschleim benötigen Sie 90 Gramm zarte Haferflocken, 300 Milliliter Wasser

Geben Sie als Erstes die Haferflocken zusammen mit dem Wasser in einen Topf und stellen Sie den Herd auf mittlere Hitze.

- Lassen Sie die Mischung nun unter ständigem Rühren aufkochen.
- Sobald der Haferschleim aufgeköcht ist, können Sie den Herd auf die niedrigste Stufe stellen und ihn für etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
bis eine schleimige Konsistenz entsteht
- Würzen Sie den Haferschleim anschließend mit etwas Joghurt und Hühnerbrühe.



*Mögen wir mit dem richtigen Einsatz
von Heilpflanzen
zum Glücksbringer für unsere Hunde werden!*

