

# LES BIENFAITS DE L'AIL



**L'ail** a une action bénéfique sur l'hypertension, sur le taux de cholestérol et sur les tendinites. l'ail facilite aussi l'action détoxifiante du foie.

**Une** consommation régulière aide aussi à réduire la pression sanguine et à maintenir la fluidité du sang.

**L'ail** s'utilisant généralement avec parcimonie, il n'y a pas vraiment lieu de s'inquiéter de son apport calorique, qui peut paraître élevé (135 kcal aux 100 g). Inutile de s'en priver, d'autant qu'il est un véritable concentré de bienfaits.

**Ainsi** a-t-il une action bénéfique sur l'hypertension et sur le taux de cholestérol. Une consommation régulière aide à réduire la pression sanguine et à maintenir la fluidité du sang, empêchant ainsi la formation de caillots. Il a été prouvé qu'une seule gousse d'ail crue par jour abaisse le taux de cholestérol de près de 20 %.

A cela s'ajoutent des vitamines A, B et C, mais aussi du calcium, du fer, du magnésium, du zinc, et surtout du **sélénium**, qui se fait souvent trop rare dans notre alimentation. Ce précieux oligo-élément possède une action contre le vieillissement prématuré des cellules causé par les fameux radicaux libres.

**L'ail** possède des propriétés anti-microbiennes, et également une action anti-tumorale; consommé de façon régulière, il renforce les défenses immunitaires de l'organisme et lutte ainsi contre un champignon, le candida albicans responsable, entre autres, de mycoses, de tendinites et de fibromyalgies.

### **LES CONSEILS DE NINA :**

- Pour enlever l'odeur de l'ail dans la bouche, il faut mâcher du persil pendant 5 minutes ou boire un verre de lait ou manger un pot de yaourt.
- Pour enlever l'odeur de l'ail dans les mains, il faut frotter les mains sur un ustensile en acier inoxydable comme une cuillère..
- L'ail se consomme de préférence cru, chauffé il perd beaucoup de nutriments.
- Pour voir les bienfaits de l'ail, il faut consommer au moins 2 gousses d'ail par jour : soit dans une bouteille remplie d'eau tiède ou dans salade

Voici une salade santé express que je vous conseille tous les jours:

#### **Pour 1 personne :**

Un 1/2 oignon rouge

2 gousses d'ail

1 bonne tomate

un peu de persil

1/2 bouillon kub or, ou Maggi où une pincée de sel

1 c à s de vinaigre d'échalotes

2 à 3 c à s d'huile 4 mélanges riche en oméga 3

Découpez tous les ingrédients, assaisonnez (Vous pouvez toujours rectifier l'assaisonnement)

Mélangez le tout et c'est prêt.

---

## La consommation de l'ail

L'ail se conserve au frais, à l'abri de l'humidité. Retirez le petit <germe> vert avant utilisation. Ne pas hacher l'ail à l'avance il s'oxyde vite et devient amer.

### LES CONSEILS DE NINA:

Pour remédier à une mauvaise haleine après avoir consommé de l'ail, mâchez quelques feuilles de menthe ou de persil. Ces deux herbes sont riches en chlorophylle, qui purifie l'haleine.