



Poivre noir



Piper nigrum

Grains



La plante : Le poivre est cultivé sur des tuteurs après lesquels il grimpe (15 à 20 m de long). On distingue le poivre vert (avant qu'il rougisse), le poivre noir (mûri et séché) et le poivre blanc, dont l'écorce a été ôtée.

WEBCAKE ADVERTISEMENT

L'huile essentielle : Liquide incolore ou verdâtre à odeur douce caractéristique du phellandrène, un de ses composants, dont les principaux sont le limonène et le b-caryophyllène. Elle ne pique pas ! Le poivre Madagascar est réputé pour son parfum !

La route des épices : Les propriétés digestives du poivre étaient déjà connues depuis très longtemps par les habitants de l'Inde. Alexandre le Grand introduisit cette espèce en Europe au IV^{ème} siècle AC. Pendant tout le moyen âge, le poivre s'acheta au poids de l'or.

Quand la route des Indes fut découverte, le commerce du poivre devint le monopole des Portugais, après avoir été aux mains des Vénitiens. Actuellement, c'est l'épice la plus utilisée dans le monde.



AROMATHÉRAPIE

Cette huile essentielle a pour principale vertu d'**activer toutes les sécrétions digestives**, y compris pancréatiques.

On apprécie aussi son action **sédative, fluidifiante, expectorante**, antitussive, pectorale. Au même titre que le girofle elle est **odontalgique** et aphrodisiaque.

Usage interne

A utiliser en cas d'odontalgies (très efficace), d'insuffisance digestive et hépato-pancréatique, de fièvres, d'asthénie sexuelle et pour traiter les bronchites chroniques.

Usage externe

Le poivre en massages huileux calme les douleurs rhumatismales. En inhalations, elle soulage les angines et laryngites

Conseils d'utilisation :

1 goutte 3X/Jour avec sucre ou miel, en inhalations 3 gouttes dans un bol d'eau bouillante

Restrictions :

Pas de contre-indication connue



Retour à la table

Communiquez vos expériences



LES DÉCLICS
NISSAN

NISSAN QASHQAI ULTIMATE EDITION

5 000 € D'AVANTAGE CLIENT ⁽¹⁾

SOUS CONDITION DE REPRISE

NISSAN
Innovation. Itai. Excites.

CLIQUEZ
ICI

(1) Voir détails