

Roślina, która pomaga w leczeniu cukrzycy, raka oraz nadciśnienia

Wśród prozdrowotnych wynalazków rynku Przepękla ogórkowata jest czymś na prawdę wyjątkowym. Pochodzi z Ameryki Południowej i Azji, potrzebuje ciepła i wilgotności do wzrostu. Znana jest również jako balsamka ogórkowata. Należy do rodziny dyniowatych. Owoce o gorzkim smaku w formie niedojrzałej są jadalne, na surowo lub gotowane. Młode listki, pędy są dodatkiem kulinarnym do dań. Wysuszone liście używane do przyrządzania wywarów i nalewek.

Działanie pozytywne na nasze ciało :

- statystyki pokazują, że **blokuje namnażanie nowych komórek nowotworowych o 98%** – jednak potrzebne są dalsze badania aby uznać ekstrakt tej rośliny za leczniczy
- Uniwersytet w Colorado przeprowadził badanie, które zbadało skutki działania balsamki u ludzi z rakiem. W wyniku kuracji **5% roztworem balsamki ogórkowatej – chamowało raka trzustki** u 64% badanych.

Przepękla ogórkowata pomaga łagodzić:

- Problemy ze skórą
- Astmę
- Nadciśnienie
- Cukrzycę
- Problemy trawienne



Korzyści z codziennego stosowania Przepękli ogórkowatej:

- Więcej energii i lepszy metabolizm
- Zapobiega wystąpieniu wad rozwojowych cewy nerwowej płodu spowodowanych niedoborem kwasu foliowego podczas ciąży
- Reguluje ciśnienie krwi
- Lepsza odporność i brak infekcji
- Poprawia wzrok i wpływa na brak problemów z oczami (ponieważ ma beta-karoten)
- Usuwanie kaca, a także detoksykacja wątroby
- Świetne trawienie
- Reguluje przepływ krwi
- Leczy łuszczycę i choroby grzybicze

Owoce balsamki są stosowane przez indyjską medycynę ludową jako lek na cukrzycę, ponieważ zawierają związek podobny do insuliny, którego działanie regulujące poziom cukru we krwi potwierdzona w badaniach klinicznych.

Wszystkie części nadziemne rośliny mają wartość użytkową, jako warzywo i roślina lecznicza. Młode owoce, o długości ok. 10 cm wraz z liśćmi są wartościową przyprawą do dań mięsnych, warzywnych i sałatek. Spożywane na surowo mają gorzkawy smak dlatego należy pozostawić je w solankowej zalewie na kilka godzin i zagotować, następnie spożywać bezpośrednio lub podsmażyć w plastrach i podawać jako dodatek do mięs. Natomiast kwiaty, młode pędy i liście po ugotowaniu są smaczną, pikantną jarzyną.