



NEVROLOGIA: Baccapino, semomille, luppolo, papaveri, valeriana
 ORTICARIA: Agrimonia, saponaria, tarassaco
 PARASSITI intestinali: ortensia
 PSEUDASIA: eucriso, trifoglio pretense, viola del pensiero
 DARTROCOLE: Achillea, agrimonia, edera terrestre, eufrasia, salice, sambuco

STIPITAMENTO MUSCOLARE: Anice, consolida,

TONSILLITE: Agrimonia, alchemille, orice, camomilla, malva

TOSSE: malva, piantaggine, me, vulneraria

TRACHEITE: edera, origano, timo, eucriso, fofofo, iperico, papaveri, piantaggine,

USTIONI: opuntia, iperico,

VAGINITI: Alchemille, malva, verben, camomilla,

VIRIATO: Arterisia, genziana



FRONTUARIO PER LA CURA DEI DISTURBI PIU' COMUNI:

ACNE: achillea, bardana, ortica, viola del pensiero

ALLERGIE: elicriso, edera terrestre

ANSIA: Artemisia, biancospino, iperico, valeriana

ASMA: Agrimonia, farfacciao, iperico

BRONCHITE ASMATICA: elicriso

CEFALEA: peonia, salice, verberna

CISTITE: betulle, borraggine, episetto, ginepro, melva, ortica, rosa canina, sambucus, timo

CONGIUNTIVITE: eufrasia, edera, rosa canina

DEQUENZA GENERALE: fessino, ortica, timo

DEPRESSIONE: iperico

DIARREA: borsa del pastore, centaurea, Fragole, campar, polmonaria
 rosa canina, rovo.

DIGESTIONE DIFFICILE: Agrimonia, angelica, artemisia, cardamarono,
 cicoria, genziana, ginepro, orfano, tarassaco

DISAMENORREA: Alchemilla, artemisia, borsa del pastore, camomilla, peonia

EMATOMI: Arnica, melissa

EMORRAGI: Achillea, arnica, cardo mariano, edera terrestre, puccia, verbasco

FALCITGITE: Agrimonia, alchemilla, arnica, camomilla, consoda, episetto

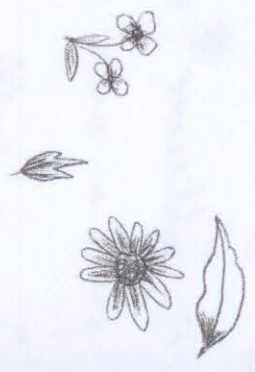
FEBBRE: Achillea, borraggine, fessino, omanio, rosa canina, salice, sambuco

GASTRITE: Camomilla, lippia, malva, valeriana, verbasco

INSOMNIA: Biancospino, farfacciao, luppolo, papavero, valeriana

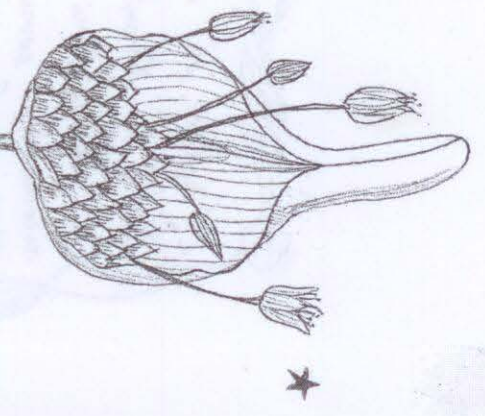
MAL DI DENTI: cardina

NAUSEA: Angelica selvatica



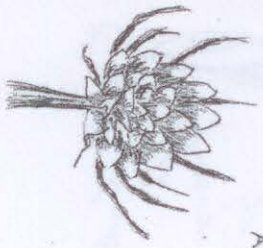
STIMOLA LE FUNZIONI INTESTINALI

ALLIUM VINCALE



ESPETTORANTE

ANTIASHMATICO



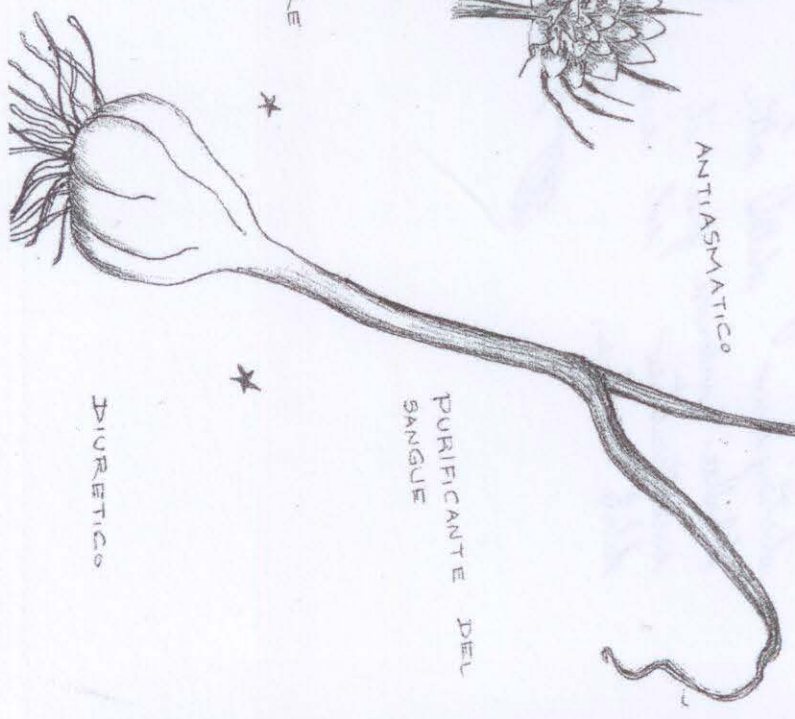
PURIFICANTE DEL SANGUE



VASODILATATORE



DIURETICO





L'aglio di nigra si diffonde
 bene in terreni dove l'uomo
 ha lavorazioni della terra
 riscranti, come appunto la
 nigra. Si raccoglie in massa
 ma si in picciolate,
 e allisce (som. aglio) si
 distinguono dalla altre
 Alliacee nel nome per il
 caratteristico
 odore, forte,



Marmellata Curatifa

Si utilizzano 500 g di Bacche, tagliate a
 pezzi e senza semi e peluzzi (per istanti).

In una pentola si forma bollire 3,75 dl di
 acqua e 350 g di zucchero.

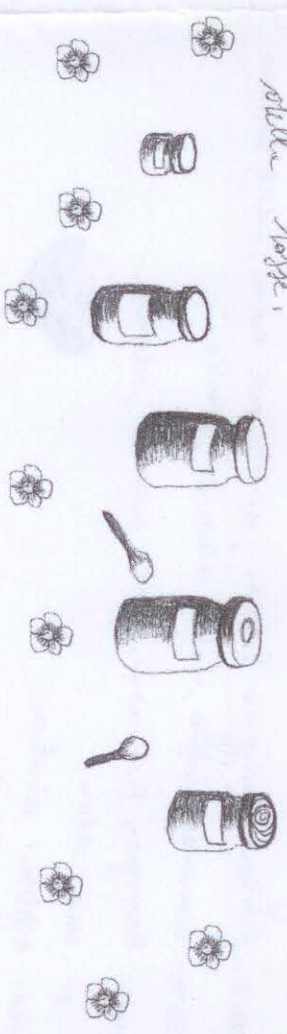
Una volta da le zuccheri si e' molto si
 appioppone la bacca. Si continua a

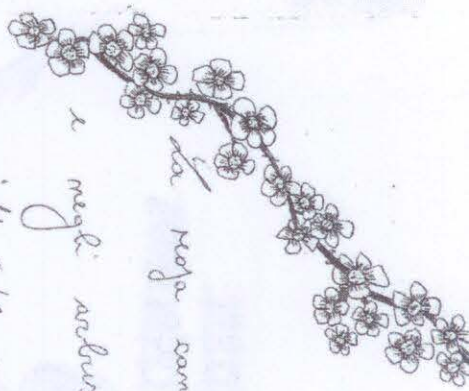
per allora per 15-20 minuti dove poi si
 mettono per ottenere una purea omogenea

poi si trovano nei brattoli.

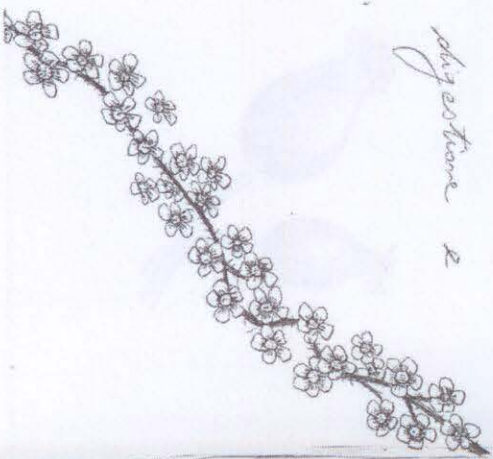
Questa marmellata e' un toccasana in caso di
 irritazioni stomacali e come preventivo

della tosse.





La roga somina vive nella Toscana
e negli arbusti. Le sue "fructe", chiamate
cinnabroidi (dal gaece: roga olei cani) sono in realtà
olei folli fructi, in quanto i veri ~~fructi~~
fructi sono i semi contenuti all'interno di
esse. I folli per il contenuto di tannini sono
utilizzati come colluttori astringenti nel caso
di infiammazioni delle gola e della bocca,
e fructi per curare disturbi della vie
minore, reumatismi, gotta, digestione e
apertori della vie latine.



Minestra

per 2 persone

6-8 aghietti con anche le foglie
di pomodoro
al naturale da 100 g



2 uova 

2 crostini di pane integrale o frissele

rosmarino



olio d'oliva
vino bianco

Prendere i bulbi,

dividerli dalle foglie

e spaccarli a metà.

Metterli nella



quando

l'olio è caldo.

Prima

che si dorino

spumate con vino bianco,

aggiungere le foglie

tritate, quando il vino è ben spuntato

aggiungere i pomodori.

e 1/2

coprire e lasciare cuocere a fiamma dolce.

Appena

la salsa di pomodoro si fa un po' cremosa

in superficie

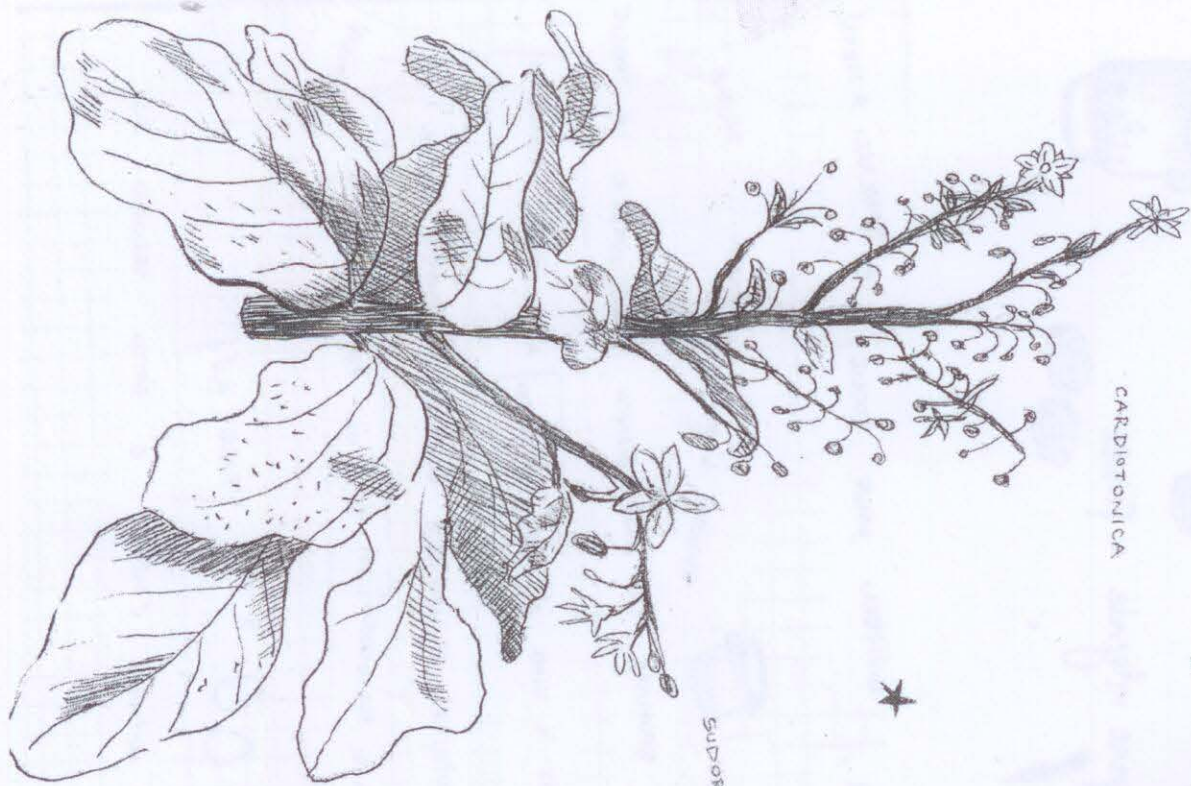
aggiungere



e non girare più.

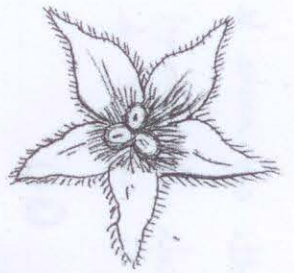
lasciare scoperto, quando l'agume è cotto servire sui

crostini



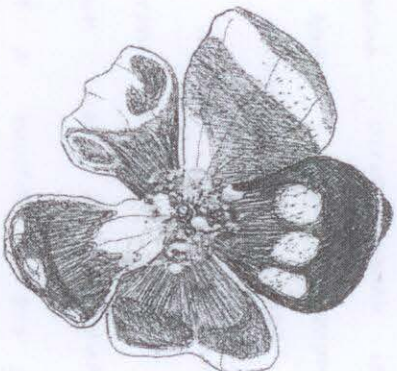
CARDIOTONICA

SUDORIFERA



ROSA
CANINA

Handwritten notes in the top right corner, including the name 'Borago officinalis' and other illegible text.



TANICA

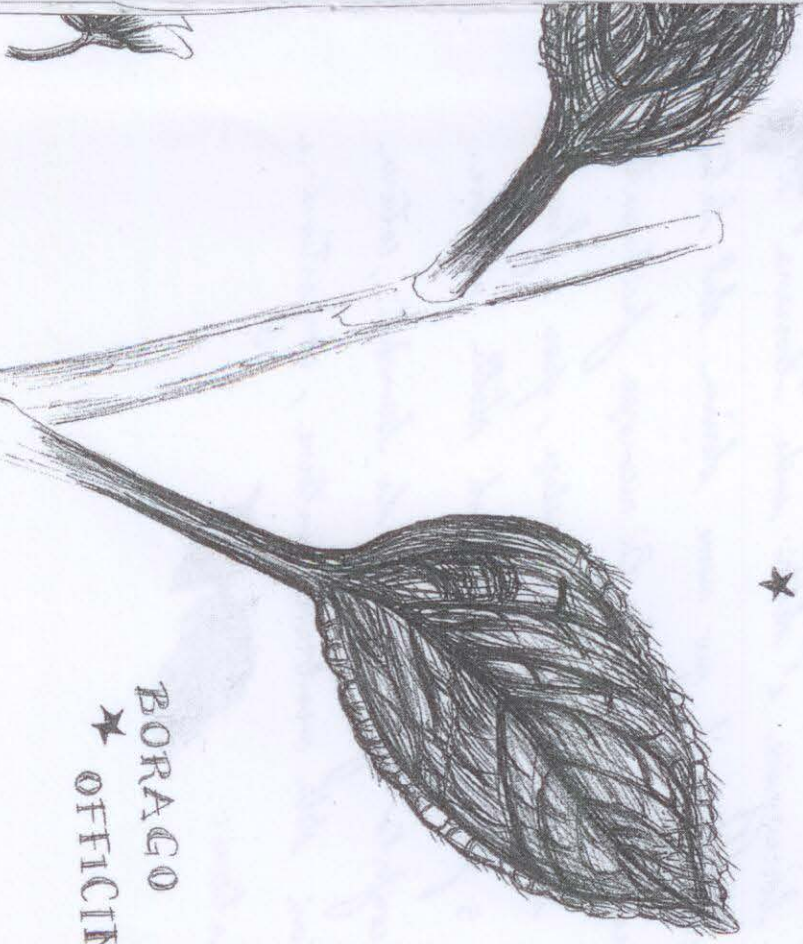
LASSATIVO

PIURETICO

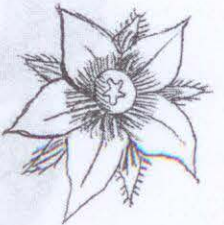
CICATRIZANTE

ANTISCORBUTICO

ASTRINGENTE



DEPURATIVA



**BORAGO
★ OFFICINALIS**

PIURETICA

EMOLLIENTE

*Insalata di centocchio,
cresta di gallo e
cicorie minute.*

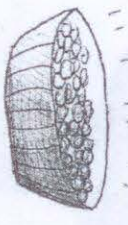
ANCHE D'INVERNO CON UN PO' DI PRESENZA ED UN PIZZICA DI
FORTUNA, I PRATI E GLI INCOLTI CI REGALANO DELLE
INSALATINE DA LECERRE IL PIATTO DEL CENTOCCHIO.
STELLARA .MINUTA SI MANGIA TUTTO, ANCHE I FIORI,
PERCHE' ABBA GA' MESSO I SEMI, DELLA CRESTA DI
GALLO O CESANTEMUM SEGETUM SI RACCOLGONO I GEMOGGI
NUOVI. CON QUESTA RAVVA BISOGNA ANDARCI PIANO, MEGLIO
NON MANGIARNE TEROPPA TUTTA IN UNA VOLTA E MEANCHE
CONSUMARLA TUTTI I GIORNI. TER CICORIE MINUTE SI INTENDONO
TUTTE LE ERBE ANAKE CHE CESSANO A FOGLIA DI ROSETTA,
VANO RACCOLTE SOLO LE FOGLIE TENERE. OLIO NOVELLO, SALE E
GOTIASO A RACERE, LIMONE O SUCCO D'ARANCIA.

*De borragine e' detta anche "borrana" e
"lugolosa", il suo nome deriva dal latino
"borra" "stipa ruivola". Si riconosce facilmente
per le foglie aperte e folose, per i fiori
a 5 petali. a forma di stella azzurra.
De' composti agli affetti de' renchili, catarsi,
infazioni della membrana intorne, congestioni e
rhumatismi.*



GNOCCHI di BORRAGINE

per 4 persone



INGREDIENTI:

- 500 g RIOTTA
- 200 g BORRAGINE
- 100 g FARINA
- q.l. SALE
- olio • BURRO



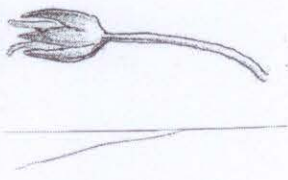
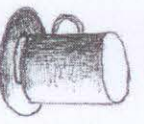
(con un po' sale)

Far gettare la borragine in padella, quando è diventata molle tritarla a frollare e aggiungere la riotta. Amalgamare bene. Fare delle palline di questo composto (ci si può aiutare con un cucchiaino) e rotolarle nella farina col diavolo un po' sode. gettarle in acqua bollente e scolarle quando vengono a galla.

Si possono condire con: burro e salvia, pecora, olio e noci.

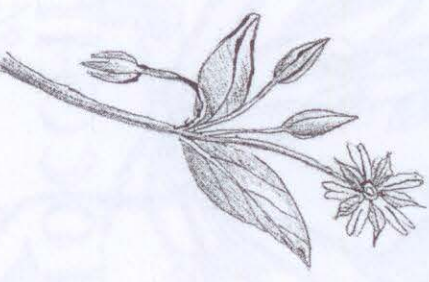
TISANA

15g di foglie fresche per 1l di acqua bollente, lasciare in infusione 30 minuti.

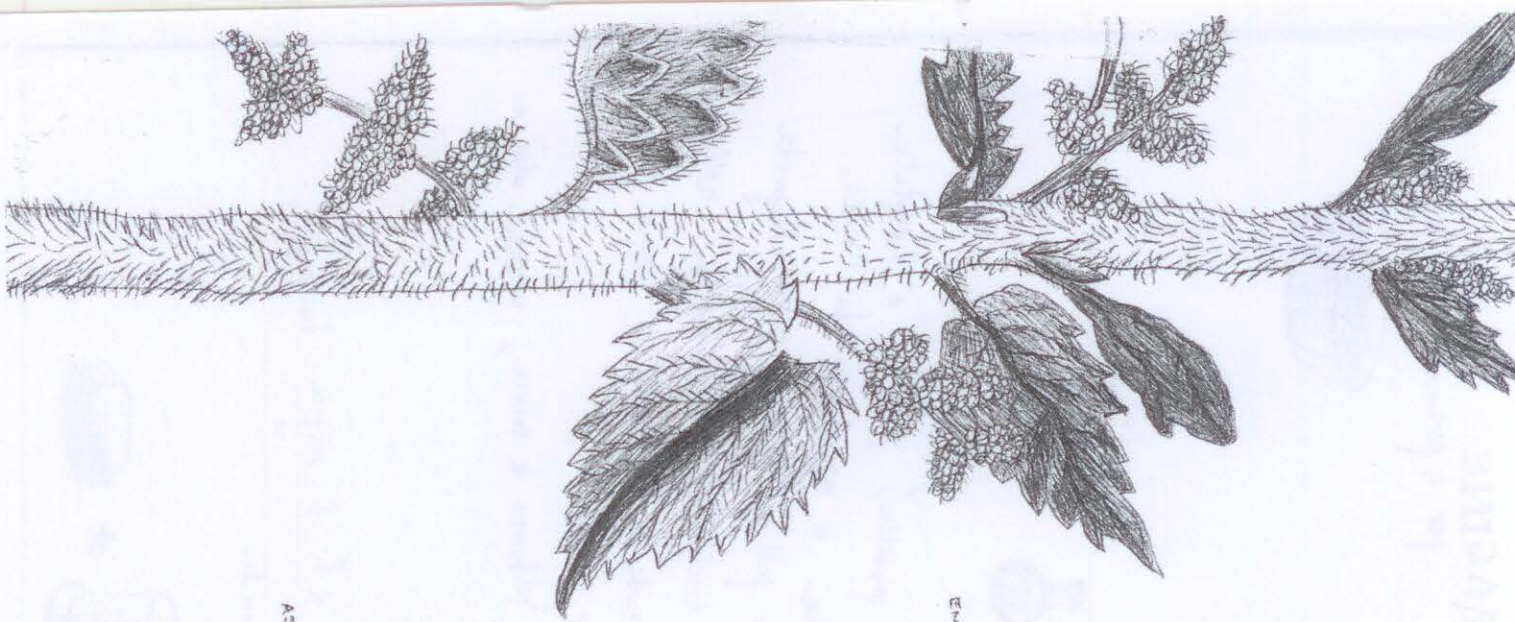


Il pentocchio è un'erba facile da trovare a patto che si conoscano le sue abitudini: la piacciono i luoghi riparati e a mezz'ombra.

Il pentocchio inesperto può confondersi con l'ellorbia media con l'angelica, simile per il portamento ma con foglie più "arricchite", a punta. Il foglio sono rotti o blu invecchiando. *Herb. Transilv.*



Herb. Transilv.



EMOUSTION

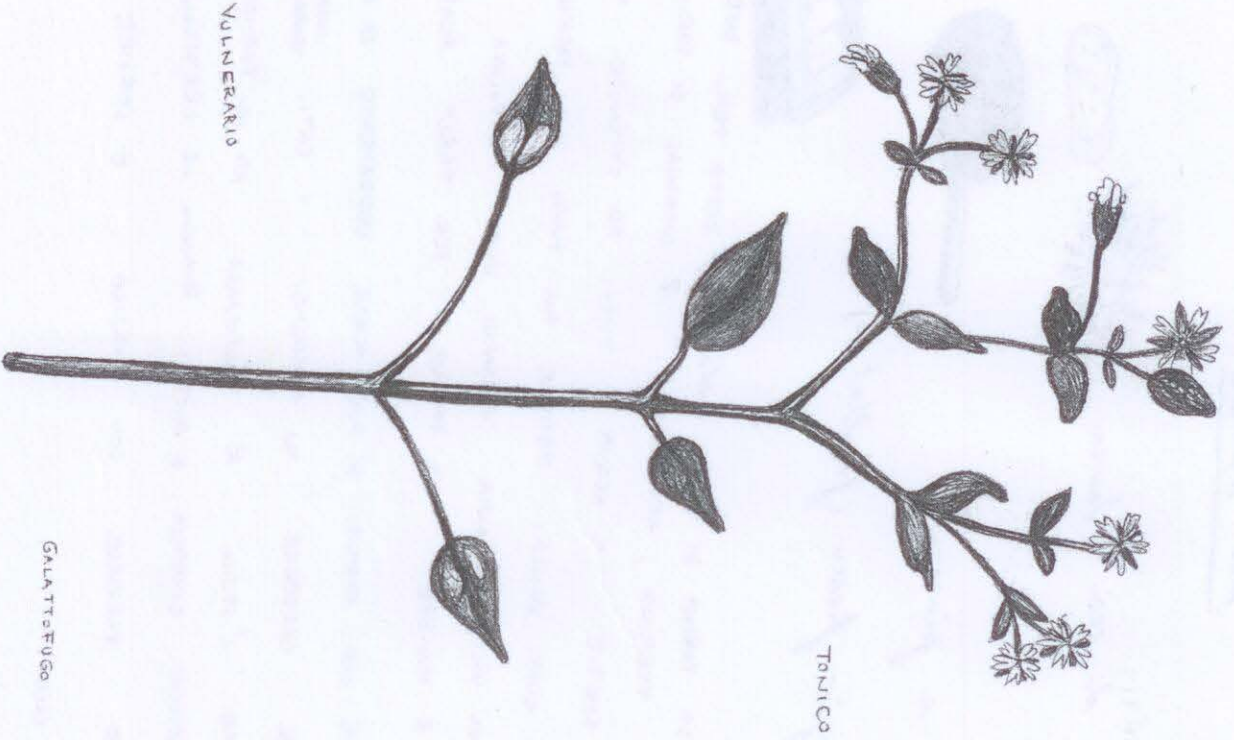
REMINERALISANTE

ASTRINGENTE



PURETICO





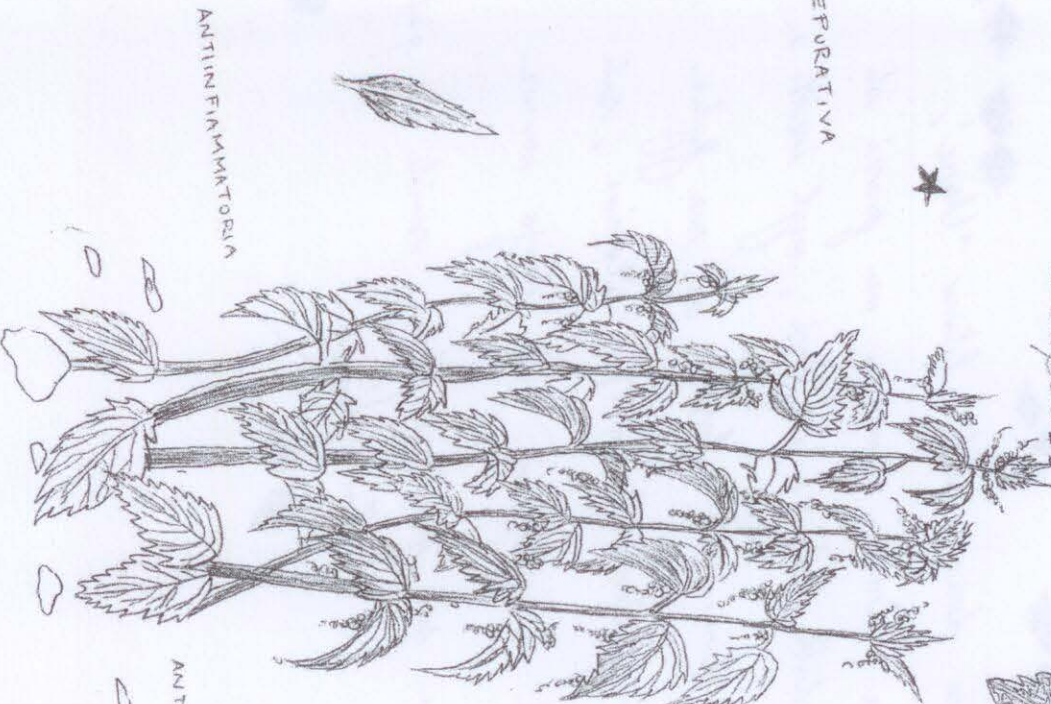
VULNERARIO

GALATTAFIGO

TONICO



URTICA
DIOICA



DEPURATIVA

ANTIINFAMMATORIA

EMATOPOIETICA

ANTIDOLORIFICA

DIURETICA



Erspelle di farina di ceci all'ortica.

INGREDIENTI:

- farina di ceci e bianca
- acqua
- sale
- spezia a piacere
- ortica
- formaggio fresco (facoltativo)



VERSARE LA FARINA DI CECI (UNA TAZZA PASTA PER DUE PERSONE)
IN UNA TEGAMINA, AGGIUNGERE 2 UCCIALI DI FARINA BIANCA,
SALÉ, SPEZIE E ACQUA FINO AD OTTENERE UNA
PAPPETTA QUASI DENSA. METTERE SUL FUOCO UNA PADDELLA ANTIPANE
RISATE, UNA VOLTA CALDA VERSARVI UNA MESTOLATA DI
IMPASTO E MUOVERE LA PADDELLA PER FARLO ABBASSARE
(PER EVITARE CHE ATTACCHI SI PUO' QUARE LEGGERAMENTE LA PADDELLA).
CUOCERE LE CREPESCHE SU ENTRAMBI I LATI, ~~INFRANTO~~
FAR SCATTARE L'ORTICA E MESTOLARLA AD UN FORNASSIO
TRESA (OPPURE CANDOLA O BASTA), QUANDO LE CREPESCHE
SONO RISATE FARLE CON L'ORTICA E SERVIRE
LE TUTTE CALDE.

Stica deriva dal latino "hera",
"buonaria". Erbe numerose nei prati di
prato, stalla, lungo i fossi, negli incolti e
sul limitare dei boschi. Le sue foglie
contengono proteine (23-24%), vitamine, sali
minerali e nitrosolati. Un tempo veniva
utilizzata per produrre fibre simili a quella
della lino e della canapa.