

## **Gotowe receptury na**

### **Drogi oddechowe**

#### **Herbatki**

kwiat lipy 60g

kwiat rumianku 60g

pączki brzozy [mogą być liście] 45g

kwiat tymuły 30g

owoce malin 75g

Wszystko zalać litrem wody i odstawić do naciągnięcia

---

ziele miodunki 30g

liście babki lancetowatej i zwyczajnej 30g

ziele tymianku 45g

ziele jemioli 45g

Jedna łyżka ziół na 1 litr wody wrzącej przykryć i zaparzyć przez jedną godzinę

---

kwiat bzu czarnego 30g

liść babki 30g

ziele fiołka 30g

korzeń lukrecji 30g

kwiat malwy 30g

Jedną łyżkę ziół na 1 litr wody. Zioła zalać zimną wodą wieczorem i pozostawić do naciągnięcia. Rano zagotować po wystygnięciu podać do picia

---

1 łyżka stołowa zmielonego czarnego kminku

1 łyżeczka korzenia lukrecji

1 łyżka stołowa rumianku

0.5 łyżeczki anyżu

Składniki dokładnie wymieszać zalać dwoma litrami gorącej wody odstawić do naciągnięcia na 15-20 minut. Można podawać ciepły napój 6-10 dni.

---

liść podbiału 50g

kwiat bzu czarnego 50g

kwiat rumianku 50g

owoc anyżu 30g

kwiat dziewanny 20g

liść mięty pieprzowej 20g

ziele tymianku 10g

Zioła zmieszać wsypać czubatą łyżkę stołową na litr wrzącej wody, parzyć pod przykryciem 20 minut, przecedzić. Po ostygnięciu gotowa do podania.

---

kwiat bzu czarnego 50g

kwiatostan lipy kwiat słonecznika 50g

kwiat wiązówki błotnej 50g

liść mącznicy lekarskiej 50g

korzeń arcydzięgla 50g

korzeń lubczyka 50g

owoc maliny 50g

owoc głogu 50g

Parzyć i pić jak wyżej.

---

korzeń prawoślazu 50g

korzeń biedrzeńca 50g

korzeń arcydzięgla 50g

owoc anyżu 50g

pączki sosny 50g

ziele glistnika 50g

ziele krwawnika 50g

kwiat lawendy 50g

kwiat bzu czarnego 50g

kwiatostan lipy 50g

liść mięty pieprzowej 50g

Jedną czubatą łyżkę stołową ziół zalać wrzącą wodą gotować 2-3 minuty , parzyć pod przykryciem 5-10 minut, przecedzić po ostygnięciu gotowa do podania.

---

kwiat ślazu dzikiego 50g

owoc anyżu 30g

ziele tymianku 30g

liść podbiału 30g

korzeń mydlnicy 30g

liść babki lancetowatej 30g

liść bobrka 30g

korzeń lukrecji 30g

Jedną czubatą łyżkę stołową zalać litrem wody doprowadzić do wrzenia gotować pod przykryciem 5-10 minut, przecedzić po ostygnięciu gotowa do podania.

---

korzeń prawoślazu 20g

liść podbiału 20g

kwiatostan kocanki 20g

kwiat ślazu dzikiego 20g

ziele tymianku 20g

pączki sosny 20g

ziele krwawnika 20g

owoc anyżu 20g

Jedną czubatą łyżkę stołową zalać litrem wody, pozostawić aż namiękną, doprowadzić do wrzenia gotować 2-3 minuty, parzyć pod przykryciem 30 minut, przecedzić po ostygnięciu gotowe do podania

### Syropy

1 łyżeczka zmielonego czarnego kminku

2 łyżki stołowe miodu

2 duże ząbki czosnku

Czosnek zgnieść dodać miód i czarny kminek wszystko wymieszać i podawać i łyżkę syropu na 1 litr wody lub 1 kg. karmy

---



1 duża główka czosnku, 50g. wódki. Łupiny czosnku [skórka główki] i ząbki drobno posiekać i zalać alkoholem. Używać 20 kropli na 1 litr wody dwa razy dziennie przez okres 4-5 dni. Dwa dni przerwać i znowu podać.

---

Pokroić dwie duże cebule posypać cukrem najlepiej trzcinowym po 2 dniach gdy wytworzy się syrop możemy stosować podając 1 łyżkę stołową na 1 litr wody

---

Rozetrzeć cebule na bardzo drobnej tarce lub zemeć w maszynce, wymieszać z taką samą ilością miodu. Zagotować i wycisnąć przez płótno. Podawać do wody lub na karmę.

---

Do 100g utartego świeżego chrzanu dodać pół szklanki przegotowanej ostudzonej wody, pozostawić pod przykryciem na pół godziny. Następnie wycisnąć sok przez płótno i dodać 100g miodu. Podawać do wody lub na karmę.

---

250 ml spirytusu 90%, 2 średnie korzenie chrzanu, 1 pietruszka

Wszystko zetrzeć na drobno zalać spirytusem. Po dziesięciu dniach zlać do butelek najlepiej z ciemnego szkła. W sezonie lotowym podawać 2 ml. na 1 litr wody przez 2 dni.

---

Sok z cytryna taka sama ilość octu jabłkowego, dwie łyżeczki miodu, dwie łyżeczki gliceryny. Całość wymieszać aż utworzy się syrop, który powinien być zużyty w ciągu dnia.

---

### Olej czosnkowy

2 litry oleju słonecznikowego lub sojowego

3-4 duże główki czosnku

1 cebula biała lub czerwona

0,5 pół cytryny

Czosnek obrać drobno pokroić i rozduścić maszynką, cebule obrać i drobno pokroić. Wszystko wrzucić do butelki z olejem oraz wdusić sok z cytryny. Odstawić na 3, 4 tygodnie w ciemne miejsce co jakiś czas potrząsnąć butelką aby się wszystko przemieszało. Po tym czasie można podawać gołębiom z drożdżami piwnymi i t.p.

**Zawarte tu przepisy są zbiorem receptur stosowanych przez hodowców w własnych hodowlach oraz zaczerpnięte z prasy zielarskiej.**

**W niedługim czasie wymienione herbaty na drogi oddechowe będą oferowane do sprzedaży zainteresowanym hodowcom, którzy utrzymują gołębie w zgodzie z naturą i wystrzegają się antybiotyków jeśli to nie jest potrzebne. Wszystkich zainteresowanych proszę o kontakt 694106485 lub na email**