



快乐生活
一点通

- ★ 世上万物皆有妙用
- ★ 一物多用，废物利用
- ★ 吃穿住行处处有学问
- ★ 一物降一物，生活百宝箱



你可能不知道的 万物妙用

· 罗 洛 / 主编 ·

精挑细选 物尽其用
万物为宝 妙不可言

Wanwu Miaoyong

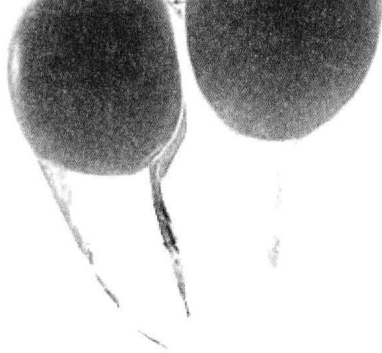
生 活 中 来 的 物 尽 其 用 奇 招 妙 想



哈尔滨出版社
HARBIN PUBLISHING HOUSE



快乐生活
一点通



你可能不知道的 万物妙用

—— 罗 洛 / 主编 ——

精挑细选 物尽其用
万物为宝 妙不可言



TS976.3
L1

Wanwu Miaoyong



哈尔滨出版社
HARBIN PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

你可能不知道的万物妙用 / 罗洛主编. — 哈尔滨: 哈尔滨出版社, 2007.12

ISBN 978 - 7 - 80753 - 102 - 9

I. 你... II. 罗... III. 生活 - 知识 IV. TS. 976. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 143056 号

责任编辑: 关 力

封面设计: 古 月

你可能不知道的万物妙用

罗洛 主编

哈尔滨出版社出版发行

哈尔滨市香坊区泰山路 82 -9 号

邮政编码: 150090 营销电话: 0451- 87900345

E - mail: hrbcbbs@yeah.net

网址: www.hrbcbbs.com

全国新华书店经销

北京市文林印务有限公司印刷

开本 787×1092 毫米 1/16 印张 18 字数 240 千字

2007 年 12 月第 1 版 2007 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 80753 - 102 - 9

定价: 28.00 元

版权所有, 侵权必究。举报电话: 0451-87900272

本社常年法律顾问: 黑龙江大公律师事务所徐桂元 徐学滨



提高您生活的“软质量”

随着生活水平的不断提高和物质条件的逐步改善,更多的人开始注重提高生活的“软质量”,而不是不断更新家用电器这样的“硬质量”。现代科学告诉我们,健康科学的生活方式远比拥有一流的家用电器重要,而人们在长期实践中积累起来的经验妙法,更是提高生活质量最简便可行的捷径。自然界里的许多动植物,日常生活中司空见惯的日用品,每天必不可少的五谷杂粮,每天都吃的瓜果梨桃等等,除了我们已知的特性和用途外,还能派上许多意想不到的用场。你可能知道醋能消毒,醋能解酒,但你知道醋还能当肉类食品的保鲜剂,还能做洗涤剂去除水果渍,还能除牙齿上的烟垢,能除暖瓶里的水垢……一般人只知道用冰箱储存食物,其实香烟放在冰箱里可以防止干燥,胶卷放在里面可以防止跑光,电池放在里面可以存放更长时间。看到这里,你是不是在惊叹,真是万物都有各种妙用啊。

大千世界里可以为人们充分利用的东西千千万万,但有很多用法并不为人们所知。因此,我们从日常生活的需要出发,把这些与生活密切相关的近千种物品的多种妙法汇集在一起,让您在屋子的角角落落都能发现宝藏:食物不仅是用来吃的,还能用来丰富菜品菜味、去除异味、防病治病,甚至护肤美容;蔬菜和水果用于防病治病有令人意想不到的种种奇效;家里的器物不仅像说明书上介绍的功用那么简单,哪怕是用旧的东西也自有妙用。总之,在这里汇集的是让您点石成金的金手指,让您充分享受每一样东西带来的丰富多彩、妙不可言的奇特功用。

本书中介绍的各种物品,都是家家必备的生活用品,来源容易,操作简便,效果明显。一册在手,便能变一物为多用,化腐朽为神奇,就能使普通的东西,成为修理的工具、医疗的良药、烹饪或洗涤的助手……这是一把打开宝库大门的钥匙,使您获益无尽。

本书是让您家庭生活省时、省力、省钱、省心的窍门工具书。书中几千个小妙用均来源于生活实践,是那些用心生活的人在点点滴滴的小事中,有心或无意得来的经验、创造的妙招。它们看似普通却蕴藏着许多创

意和经验,内容涉及生活的方方面面,让您家里的东西能够发挥最大的效能。它们是人们在生活实践中积累的丰富经验的总结和延伸,可以在最短的时间里按图索骥、掌握运用,所用的材料更是居家必备,妇孺皆知,它们能使您的家庭生活更加丰富。

我们把本书奉献给每一个家庭,每一个渴望生活“软质量”的人。本书以篇幅小容量大见长,通俗浅显的文字更贴近您的生活,易学、易懂、易行,让您能够很快理解窍门并加以运用,使大家的生活能够更愉快、更健康、更轻松,令您在学会生活的同时,尽情领略生活中的智慧之美。

相信本书定能帮助广大读者迈向高品质的幸福生活。

2007 年 12 月



目录



目录

第一篇 食物

茶叶的妙用 / 2
残茶的妙用 / 2
隔夜茶的妙用 / 3
蜂蜜的妙用 / 3
蜂王浆的妙用 / 5
蜂胶的妙用 / 6
米酒的妙用 / 7
白酒的妙用 / 8
啤酒的妙用 / 9
黄酒的妙用 / 9
葡萄酒的妙用 / 10
醋的妙用 / 11
酱油的妙用 / 15
植物油的妙用 / 16
猪油的妙用 / 16
食用橄榄油的妙用 / 17
香油的妙用 / 18
牛奶的妙用 / 19
酸奶的妙用 / 21
乳酪的妙用 / 21
白糖的妙用 / 21
红糖的妙用 / 22
冰糖的妙用 / 24
麦芽糖的妙用 / 25
盐的妙用 / 26
食碱的妙用 / 29
小苏打的妙用 / 30
淀粉的妙用 / 32

明矾的妙用 / 32
芥末的妙用 / 32
花椒的妙用 / 33
胡椒的妙用 / 33
桂皮的妙用 / 34
大茴香的妙用 / 35
小茴香的妙用 / 35
佛手的妙用 / 35
黑芝麻的妙用 / 36
鸡蛋的妙用 / 37
鸡蛋壳的妙用 / 39
鹌鹑蛋的妙用 / 40
鸽蛋的妙用 / 41
咖啡的妙用 / 42
咖啡渣的妙用 / 43
可乐的妙用 / 44
果汁的妙用 / 44
汽水的妙用 / 45
冷水的妙用 / 45
开水的妙用 / 46
冰块的妙用 / 47
米汤的妙用 / 48
淘米水的妙用 / 48
豆浆的妙用 / 48
豆腐的妙用 / 49
黄豆的妙用 / 51
黑豆的妙用 / 52
黑豆粉的妙用 / 53



赤豆的妙用 /53
绿豆的妙用 /54
豇豆的妙用 /55
蚕豆的妙用 /55
绿豆芽的妙用 /56
大米的妙用 /56
薏苡仁的妙用 /56
高粱的妙用 /57
米糠的妙用 /58
糯米的妙用 /58
小米的妙用 /59
小麦的妙用 /60
面粉的妙用 /60
饭锅巴的妙用 /61
蘑菇的妙用 /61
金针菇的妙用 /62
慈姑的妙用 /63

发菜的妙用 /63
紫菜的妙用 /63
海带的妙用 /64
黑木耳的妙用 /66
银耳的妙用 /68
黄花菜的妙用 /68
花生的妙用 /69
核桃的妙用 /70
瓜子的妙用 /71
杏仁的妙用 /71
板栗的妙用 /72
乌梅的妙用 /73
珍珠粉的妙用 /74
燕窝的妙用 /75
魔芋的妙用 /75
玉米须的妙用 /76
菱角的妙用 /77

第二篇 蔬菜

大蒜的妙用 /80
大蒜液的妙用 /81
洋葱的妙用 /82
葱的妙用 /83
姜的妙用 /85
香菜的妙用 /86
黄瓜的妙用 /87
苦瓜的妙用 /88
冬瓜的妙用 /89
南瓜的妙用 /89
木瓜的妙用 /91
丝瓜的妙用 /92
西红柿的妙用 /93
韭菜的妙用 /94
芋头的妙用 /95

山药的妙用 /96
茭白的妙用 /97
莴苣的妙用 /98
竹笋的妙用 /98
芹菜的妙用 /99
水芹的妙用 /100
茼蒿的妙用 /100
白菜的妙用 /100
菠菜的妙用 /102
扁豆的妙用 /103
土豆的妙用 /104
茄子的妙用 /105
胡萝卜的妙用 /107
花椰菜的妙用 /107
白萝卜的妙用 /107



红薯的妙用 /109
辣椒的妙用 /110
香椿芽的妙用 /111

菜根的妙用 /112
莲子的妙用 /112
莲藕的妙用 /114

第三篇 水果

苹果的妙用 /118
梨的妙用 /119
龙眼的妙用 /121
桃的妙用 /122
李子的妙用 /123
柠檬的妙用 /123
柠檬皮的妙用 /125
橘皮的妙用 /125
柚子的妙用 /127
柚子皮的妙用 /128
山楂的妙用 /128
石榴的妙用 /130
荔枝的妙用 /131
枇杷的妙用 /132
芒果的妙用 /133
红枣的妙用 /134

草莓的妙用 /135
香蕉的妙用 /136
菠萝的妙用 /138
杨桃的妙用 /138
葡萄的妙用 /139
樱桃的妙用 /140
桑葚的妙用 /140
猕猴桃的妙用 /141
椰子的妙用 /142
西瓜的妙用 /142
甜瓜的妙用 /143
甘蔗的妙用 /144
山里红的妙用 /144
橄榄的妙用 /145
荸荠的妙用 /146

第四篇 日用品

电吹风的妙用 /148
电熨斗的妙用 /149
电冰箱的妙用 /150
加湿器的妙用 /150
微波炉的妙用 /151
电动剃须刀的妙用 /153
压力锅的妙用 /153
一次性快餐盒的妙用 /154
肥皂的妙用 /155
洗发水的妙用 /155
牙膏的妙用 /156

洗衣粉的妙用 /158
洗洁精的妙用 /159
爽身粉的妙用 /159
甘油的妙用 /159
风油精的妙用 /159
清凉油的妙用 /160
指甲油的妙用 /160
婴儿护肤油的妙用 /161
橄榄油的妙用 /161
花露水的妙用 /163
暖水瓶的妙用 /163



香烟的妙用 /164
凡士林的妙用 /165
樟脑球的妙用 /166
创可贴的妙用 /166
纸巾的妙用 /166
卫生纸的妙用 /167
医用胶布的妙用 /167
透明胶带的妙用 /168
旧报纸的妙用 /168
透明文件夹的妙用 /169
晒衣夹的妙用 /169
薄窗帘的妙用 /169
空调机罩的妙用 /169
旧信封的妙用 /169
打蛋器的妙用 /170
蜡烛的妙用 /170
干燥剂的妙用 /170
木炭的妙用 /170
粉笔的妙用 /171

丝巾的妙用 /171
小盒子的妙用 /171
胶卷盒的妙用 /172
空玻璃瓶的妙用 /172
空饮料瓶的妙用 /173
废瓶盖的妙用 /174
袜子包装上的小挂钩的妙用 /

175

旧毛笔的妙用 /175
液体石蜡油的妙用 /175
瓷砖的妙用 /175
枕头的妙用 /176
旧光盘的妙用 /176
塑料薄膜的妙用 /177
家庭废水的妙用 /177
旧雨伞布的妙用 /177
废旧磁带的妙用 /178
旧唱片的妙用 /178
保鲜膜纸芯的妙用 /178

第五篇 植物

菊花的妙用 /180
桃花的妙用 /181
梅花的妙用 /181
百合的妙用 /181
仙人掌的妙用 /183
玫瑰花的妙用 /183
杜鹃花的妙用 /185
百里香的妙用 /185
茉莉花的妙用 /186
栀子花的妙用 /187
木槿花的妙用 /187
山茶花的妙用 /188
月季花的妙用 /189

白兰花的妙用 /189
槐花的妙用 /189
石榴花的妙用 /190
桂花的妙用 /190
鸡冠花的妙用 /191
玉兰花的妙用 /193
荷叶的妙用 /194
荷花的妙用 /195
芦荟的妙用 /195
金莲花的妙用 /196
金银花的妙用 /196
常春藤的妙用 /198
吊兰的妙用 /198



水仙的妙用 /198
艾草的妙用 /198
千日红的妙用 /199
罗汉果的妙用 /200
蔷薇的妙用 /201
薰衣草的妙用 /201
薄荷的妙用 /202
叶子花的妙用 /203
蜡梅的妙用 /203

夜来香的妙用 /203
天南星的妙用 /203
丁香的妙用 /203
芙蓉花的妙用 /204
迎春花的妙用 /204
凤仙花的妙用 /204
蓖麻仁的妙用 /204
松花粉的妙用 /205

第六篇 动物

猪皮的妙用 /208
猪蹄的妙用 /209
猪血的妙用 /209
猪脑的妙用 /210
猪肝的妙用 /211
猪腰的妙用 /212
猪肚的妙用 /214
牛肚的妙用 /215
牛睾丸的妙用 /216
牛胆的妙用 /216
牛角的妙用 /216
牛蹄甲的妙用 /216
羊肉的妙用 /216
羊肝的妙用 /217
羊腰的妙用 /217
羊肚的妙用 /218
羊血的妙用 /219
乌骨鸡的妙用 /219
鸡肝的妙用 /220
鹅肉的妙用 /221
鹌鹑肉的妙用 /221
狗肉的妙用 /223
猫肉的妙用 /224

兔肉的妙用 /225
泥鳅的妙用 /225
青鱼的妙用 /226
鲈鱼的妙用 /227
鲫鱼的妙用 /227
黑鱼的妙用 /229
鲤鱼的妙用 /229
鳝鱼的妙用 /230
鳗鱼的妙用 /231
鳊鱼的妙用 /232
虾的妙用 /232
海蜇的妙用 /233
海参的妙用 /233
螃蟹的妙用 /233
蛤蜊的妙用 /234
田螺的妙用 /234
蟾蜍的妙用 /235
鲍鱼的妙用 /236
鳖的妙用 /236
乌龟的妙用 /237
墨鱼的妙用 /238
乌贼骨的妙用 /239
鸽子的妙用 /239

麻雀的妙用 /240
海马的妙用 /241
蛇的妙用 /241

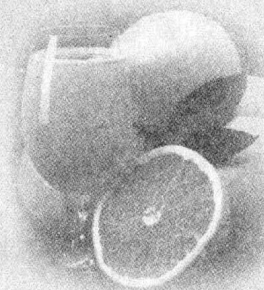
蚂蚁的妙用 /241
动物血的妙用 /242

第七篇 药物

维生素 E 的妙用 /244
维生素 B₁ 的妙用 /246
维生素 B₂ 的妙用 /247
维生素 B₆ 的妙用 /247
维生素 C 的妙用 /247
阿司匹林的妙用 /248
速效救心丸的妙用 /249
黄连素的妙用 /250
谷维素的妙用 /251
六神丸的妙用 /251
十滴水的妙用 /253
云南白药的妙用 /253
西瓜霜的妙用 /254
穿心莲的妙用 /254
三黄片的妙用 /255
六味地黄丸的妙用 /255
八味地黄丸的妙用 /256
乌鸡白凤丸的妙用 /256
金霉素眼膏的妙用 /257
枸杞的妙用 /257
决明子的妙用 /258

葛根的妙用 /259
阿胶的妙用 /259
五味子的妙用 /260
五倍子的妙用 /261
银杏白果的妙用 /261
当归的妙用 /262
黄连的妙用 /262
西洋参的妙用 /263
胖大海的妙用 /264
车前草的妙用 /264
无花果的妙用 /265
马齿苋的妙用 /266
蒲公英的妙用 /266
益母草的妙用 /267
冰硼散的妙用 /268
使君子的妙用 /268
银杏的妙用 /268
绞股蓝的妙用 /269
冬虫夏草的妙用 /269
灵芝的妙用 /270
风湿止痛膏的妙用 /271





第 一 篇

食 物



✱ 茶叶的妙用

1. 湿茶叶可以去掉容器里的腥
味和葱味。
2. 可以煮茶叶鸡蛋,味道清香
可口。
3. 茶水中的氟与牙齿的珐琅质
钙化以后,会增强牙齿对酸性物质
的抵抗力,减少蛀牙的发生;氟还能
消灭牙龈斑,最好饭后两三分钟用
茶水漱口。
4. 茶中含有精油类成分,气味
芳香,经常用茶漱口可消除口臭。
5. 把茶叶撒在地毯或路毯上,
再用扫帚扫去,茶叶能带走全部灰
尘。茶叶的吸附作用不但可以吸收
水分还可以吸附灰尘。
6. 用茶叶水洗头,久之就能使
头发乌黑光亮。
7. 茶叶含有丰富的化学成分,
是天然的健美饮料,经常饮用一些
茶水,有助于保持皮肤光洁白嫩,推
迟面部皱纹的出现并减少皱纹。
8. 饮茶可防辐射,茶叶中的酯
多醣物质能抵抗电视荧幕中辐射出
来的 X 射线,有利于身体健康。

✱ 残茶的妙用

1. 用残茶擦洗油腻的锅碗,木、

竹桌椅,可使该物品更为光亮、清
洁。

2. 把残茶的茶叶晒干,撒在潮
湿处,能够除潮。因为茶叶具有很
强的吸附作用。

3. 残茶干后,还可以装入枕套
充当枕芯,枕之非常柔软,又去头
火,对高血压患者、失眠者有辅助治
疗作用。

4. 将残茶的茶叶浸入水中数天
后,浇在植物根部,可以促进植物生
长。但是最好不要把茶叶倒在花盆
里,因为不便清理,会腐烂、有异味、
生虫。

5. 把残茶的茶叶晒干,放到厕
所或沟渠里燃熏,可消除恶臭,具有
驱除蚊蝇的功能。



6. 干残茶渣做鞋垫,可清除湿
汗臭味,从而减少一些人脚臭的烦
恼。

7. 手指灼伤后,浸在残茶中,可
缓解灼痛感。

8. 吃了生葱、蒜以后,弄一些残
茶渣咀嚼一会儿,葱、蒜味便能慢慢
消除。



9. 用残茶擦洗镜子、玻璃、门窗、家具、胶质板以及皮鞋上的泥污,去污效果好。

10. 残茶渣置于电冰箱的底层,便能消除冰箱中的异味,而且效果较好。

11. 深色衣服上的油渍,用残茶渣搓洗,去污效果好。

12. 残茶加热还可清除呛人的烟味。

✱ 隔夜茶的妙用

1. 隔夜茶可以加速血液的凝固,口腔出血时可以含漱,皮肤出血可用其洗浴。

2. 隔夜茶中的茶多酚有抗菌消炎作用,如果眼睛出现红丝,可以每天用隔夜茶洗几次。

3. 用温热的隔夜茶洗头或擦身,茶中的氟能迅速止痒,还能防治湿疹。

4. 皮肤被太阳晒伤,可用毛巾蘸隔夜茶轻轻擦拭。因为鞣酸对皮肤有收敛作用,茶中的类黄酮化合物也有抗辐射作用。

✱ 蜂蜜的妙用

☞ 防病 ◀◀◀

1. 口疮。1 匙量的蜂蜜,加入几滴柠檬精油,慢慢溶化于口腔内,一天 2—3 次,直至炎症消失为止。

2. 除酒味。只需 3 汤匙量的蜂蜜,即早中晚各服 1 汤匙量的蜂蜜,便可消除酒精异味。

3. 贫血。蜂蜜可刺激血红蛋白的生长,而血红蛋白对红血球生长起着极其重要的作用。当然除了蜂蜜,蜂王浆也是相当有效的,每日早晨空腹服 1 匙蜂王浆,3 个星期为一个疗程。



4. 膀胱炎。在医生开处方治疗期间,每日的晚餐前服用 1 汤匙蜂蜜能起到辅助的疗效。必要时,在病愈后还可延长服用时间加以巩固。

5. 便秘。每日晚餐前服用 1 匙量的花粉,至少连续服用一个月,或每日午餐前服用 2 匙量的蜂蜜。

6. 眼睛发炎。煮沸 0.1 升的水,冷却后,加入满满 1 匙蜂蜜,用以清洗发炎的眼睛,一日清洗 3—4 次。

7. 咽喉痛。将玫瑰花花瓣放在 1 升水里煮沸成制剂,冷却过滤后,加入 5 匙量的蜂蜜用于漱口,每日数次,直至炎症消失。

8. 更年期。蜂蜜可以“固定”骨骼内的钙。在早晨饮用的饮料内加入白糖,并且每日再喝1匙量的蜂蜜。

9. 皮炎。将40克鼠尾草叶子放入1升水里煮成制剂,10分钟后滤净,然后加入10汤匙量的蜂蜜,在发炎处涂抹。20分钟后,用水(加入几滴柠檬汁)洗净,轻轻擦干。每日早晚各一次,直至炎症消失。

10. 烧伤。把两只大土豆捣成泥状,加入2匙蜂蜜,敷于烧伤处。10分钟后,用冷水将土豆泥冲洗干净,再轻轻擦干,每日敷3次。

11. 身体与脑筋放松。每日早晨服用30克左右的蜂蜜,10天为一个疗程,或每日空腹服用2匙量的蜂胶,春秋两季进补效果尤为明显。

12. 蚊虫叮咬。在薰衣草内拌入蜂蜜和蜂胶,比例分别为2:3和1:3,涂于虫咬处,用纱布包扎好,3—4小时后再换药,直至红肿消失。

13. 伤口愈合。蜂蜜对链球菌、葡萄球菌、白喉杆菌等革兰氏阳性菌有较强的抑制作用,将蜂蜜涂于患处,可减少渗出,减轻疼痛,促进伤口愈合,防止感染。

14. 治疗感冒、咽喉炎。方法是用一杯水加2匙蜂蜜和1/4匙鲜柠檬汁,每天服用3—4杯。

15. 改善睡眠。神经衰弱者,每晚睡前服一匙蜂蜜,可以改善睡眠。

采自苹果花的苹果蜜镇静功效较为突出。



16. 保肝作用。慢性肝炎和肝功能不良者,常吃蜂蜜,可以改善肝功能。

17. 抗疲劳。脑力劳动者和经常熬夜的人,冲服蜂蜜水可使精力充沛。运动员在赛前15分钟服用蜂蜜,可帮助提高体能。

18. 促进儿童生长发育。体弱多病、体质较差的儿童可多食蜂蜜。患佝偻病的学龄前儿童,每天可分3次服30—50克蜂蜜,可改善佝偻病症状。患感冒儿童,每天2次,每次饮一杯蜂蜜水,可使感冒痊愈。睡眠不好的儿童,在睡前30分钟喝一杯温蜂蜜水,上床不久便可安然入睡。但周岁以内的婴儿不宜服用蜂蜜。

19. 保护心血管。患心脏病者,每天服用50—140克蜂蜜,1—2个月内病情可以改善。高血压患者,每天早晚各饮一杯蜂蜜水,也有益



健康。动脉硬化症者常吃蜂蜜,有保护血管和降血压的作用。

20. 润肺止咳。体弱多咳的人可常吃蜂蜜。蜂蜜可用于辅助治疗鼻炎、鼻窦炎、支气管炎、咽炎和气喘。其中,枇杷蜜的止咳作用突出。

21. 促进钙吸收。一匙蜂蜜加上适量的钙补充剂,可增加钙的吸收率。

美容 ◁ ◁ ◁

1. 治粉刺。用1咖啡匙麦芽油和等量凡士林油,加少许蜂蜜搅拌均匀成糊状,敷在患处,并轻轻按摩,早晚各1次,一星期为一个疗程。

2. 美容。蜂蜜加2—3倍水稀释后,每天涂敷面部,能起到滋润和营养作用,使皮肤细腻、光滑、富有弹性。

3. 润肤。冬季皮肤干燥,将少许蜂蜜与水调和后涂于皮肤上,可防止干裂,可用蜂蜜代替防裂膏。



4. 治脱发。每日空腹服用1汤匙量的蜂胶,坚持一个月。春秋季服用效果尤佳。

5. 护发。将蜂蜜10—20克放入手中,抹在头发上,然后慢慢揉搓,当搓不动时用手蘸适量干净水继续搓揉,反复进行数次后,蜂蜜就均匀地涂在头发上了,留存约1小时,然后用清水洗干净即可。用蜂蜜洗头后,头发有蓬松感,不痒、无头皮屑,也不会掉头发,头发像涂了油一样,光亮飘逸。

✱ 蜂王浆的妙用

防病 ◁ ◁ ◁

1. 养颜、壮阳。蜂王浆加蜂蜜,凉开水冲服。每次服10—15克,每日早晚各一次,空腹用凉开水冲服,坚持1年以上,有护肤美容、强身健体及增强性功能作用。

2. 治肝炎、风湿性关节炎。蜂王浆与蜂蜜按1:100的比例调配后口服。4岁以下小儿服5克,5—10岁服10克,10岁以上至成年人服20克,每日服2次,连服两个月。适用于传染性肝炎、风湿性关节炎、消化不良、神经衰弱、未老先衰等,并有一定的抗癌作用。

3. 治营养不良。每日服20—30克蜂王浆,连服1—3个月,对营养不良有良效。

4. 治口腔溃疡。早晨空腹漱口后,取约5克鲜蜂王浆,用少量温水或少量温蜂蜜水搅匀,含1—2分钟然后咽下,每日一次。

5. 治便秘。每日早餐前及晚上临睡前各服一次,每次 5—10 克,严重便秘者,在症状发作阶段,可以服 10—20 克,用温开水送服。



6. 酒糟鼻。将 1 只熟透的香蕉去皮捣成泥状,将 1 个核桃大小剂量的蜂王浆和 1 汤匙橄榄油拌入香蕉泥,拌匀后敷于酒糟处,稍加按摩。一刻钟后,轻轻把香蕉泥拭去,然后用蘸过温水的棉花团擦净,连续 5 日。

✱ 蜂胶的妙用

1. 牙龈炎。牙龈感染发炎,将 1 块 1—2 克的蜂胶放在牙龈发炎处及其周围咀嚼蠕动,可较快消除牙龈炎,一天 3 次。

2. 支气管炎。每日放 1 块蜂胶在嘴里不停咀嚼,或者在嘴里慢慢溶化 1 汤匙栗树蜜,早晚各服一次效果更佳。

3. 防治高血压、高血脂症。每天临睡前用食醋服蜂胶胶囊,可防治高血压、高血脂。

4. 治阳痿、尿频。取 30 克蜂胶

液注入 500 克 60 度白酒中浸泡 10 天,每次饮用 25 毫升,每天 2 次,对阳痿、尿频、腰膝无力有一定疗效。

5. 防治感冒。久咳不愈的感冒患者用蜂胶气雾剂喷喉咙,可以减轻咳嗽症状。长年服用蜂胶可增强抵抗力,减少感冒。

6. 治牙痛。蜂胶有麻醉、止痛、消炎的作用,牙疼时滴几滴蜂胶浓缩液,可以在短时间内起到缓解疼痛、解除痛苦的效果,坚持几日会消除牙痛。

7. 治鼻炎。把浓缩的蜂胶液滴在饼干或馒头上,反复咀嚼;或者用餐巾纸蘸一些蜂胶直接塞入鼻腔,都可以治疗鼻炎。

8. 治口腔溃疡。滴一点儿蜂胶在口腔溃疡处,当时稍微有一点点痛,不过很快就会痊愈。

9. 治带状疱疹。用棉签蘸蜂胶酊(蜂胶的乙醇溶液)涂抹患处,每日一次,连用 3 天可见效,7 天即可干涸痊愈。

10. 治烧伤烫伤。蜂胶和蜂蜜按 1:3 的比例调和后涂敷烧伤、烫伤部位,止痛快,痊愈快,药费省,效果好。

11. 治鸡眼。把新鲜无杂质的蜂胶捏成比患病部位稍大的小饼,紧贴患处用胶布固定,5—7 天换一次,贴后避免浸水。治疗鸡眼、胼胝、跖疣和寻常疣,2—3 天可痊愈。

12. 治湿疹。用 10% 的蜂胶锌油,每日涂搽患处两次,治疗疱疹、