

TCM-Bestellformular:

Kochanleitung für Chinesische Dekokte

Liebe Kundin, Lieber Kunde,

Herstellungsanweisung:

Verwenden Sie zum Kochen einen Topf aus Glas, Email, Keramik oder Edelstahl. Aluminium oder Gusseisen sollten Sie vermeiden, da sie die medizinischen Eigenschaften der Teebestandteile beeinträchtigen könnten.

Geben Sie die Teebestandteile in einen Topf mit ca. 3 Liter kaltem Wasser. Das Wasser sollte ca. 2-3 cm über den Teebestandteilen stehen. Die Teebestandteile nun für mindestens 30 Minuten einweichen lassen.

(Bestimmte Teebestandteile (Muschelschalen, Mineralien, Aconitum), die sich ggf.in einer Extratüte befinden, werden vor den anderen Bestandteilen 20 min vorgekocht. Dann kommen die restlichen Teebestandteile hinzu)

Dieses Gemisch nun für ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Sud danach durch ein Sieb geben und diese Flüssigkeit in saubere Glasflaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Tee ist im Kühlschrank 8-10 Tage haltbar.

Die restlichen, ausgekochten Kräuter einfrieren.

Nach einer Woche benutzen Sie die eingefrorenen Kräuter für eine 2. Abkochung, bei der dann nach gleichem Verfahren, wie oben beschrieben, vorgegangen wird. 1. und 2. Abkochung ergeben zusammen eine 14-Tage-Portion.

Einnahmehinweise:

Jeden Tag von der Flüssigkeit 1/7 (ca. 1 Kaffeebecher) trinken. Den Tee können Sie leicht anwärmen und zur Geschmacksverbesserung mit Honig süßen.

Sofern nicht anders von Ihrem Arzt verordnet, trinken Sie den Becher Tee auf einmal eine Stunde nach dem Essen.

Magnolien Apotheke Karlsruher Straße 14 69126 Heidelberg