



حواص درمانی

ملک طعام طبیعی،

برنج قهوه‌ای و شکر قهوه‌ای

دکتر محمد دریایی

(مختص علوم زیستی و گیاهان دارویی)

(رئیس هیئت مدیره جامعه احیای طب ایرانیان)



سازمان چاپ و نشر

سرشناسه : دریایی، محمدرسول، ۱۳۳۰
 عنوان و نام پدیدآور : خواص درمانی نمک طعام طبیعی، برنج قهوه‌ای و شکر قهوه‌ای/ محمد دریایی
 مشخصات نشر : تهران: سفیراردهال، ۱۳۹۴
 مشخصات ظاهری : ۹۶ص: جلد اول
 شابک : ۹۷۸ - ۶۰۰ - ۳۱۳ - ۳۹۰ - ۷
 وضعیت فهرست‌نویسی : فیا
 موضوع : نمک طعام - خواص درمانی
 موضوع : برنج قهوه‌ای
 موضوع : قند و شکر - خواص درمانی
 موضوع : مواد غذایی - خواص درمانی
 ر. بندی کنگره : RM۱۶۶/۵۸۵۴ ۱۳۹۴
 زده‌بندی دیویی : ۶۱۵/۲۳۴
 شماره کتابشناسی ملی : ۴۱۰۶۲۸۶



خواص درمانی نمک طعام طبیعی، برنج قهوه‌ای و شکر قهوه‌ای

تألیف: دکتر محمد دریایی
 نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۴

صفحه آرای و طراحی جلد: واحد آ. ده سالار نشر سفیراردهال
 لیتوگرافی، چاپ و صحافی: سفیراردهال

شمارگان: ۵۵۰ نسخه ♦ شماره ثبت: ۴۰۰۰۰ - ۱
 بها: ۶۰۰۰۰ ریال

© حق چاپ: ۱۳۹۴، انتشارات سفیراردهال www.safirardehal.ir

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۱۳-۳۹۰-۷

نشانی دفتر: تهران، خیابان مفتاح، خیابان سمیه، روبه روی بانک ملی ایران، ساختمان ۱۱۸، واحد ۴
 تلفن مرکز پخش: ۸۸۳۱۳۸۹۸-۸۸۳۱۹۳۴۲ کد پستی: ۱۵۸۱۸-۷۴۷۱۵ email: safirardehal@yahoo.com

همه حقوق محفوظ است. هرگونه نسخه‌برداری، اعم از زیراکس و بازنویسی، ذخیره کامپیوتری، اقتباس کلی و جزئی (به جز اقتباس جزئی در نقد و بررسی، و اقتباس در گویمه در مستندنویسی، و مانند آنها) بدون مجوز کتبی از ناشر ممنوع و از طریق مراجع قانونی قابل پیگیری است.

فهرست مطالب

مقدمه	۵
درمان با نمک طعام طبیعی	۵
نگرش علمی در مورد نمک طبیعی و ارگانیک	۷
نمک طبیعی، انگرش علمی	۷
انواع نمک‌های موجود در طبیعت	۱۵
نتیجه	۲۵
نیشکر	۲۹
تحقیقات علمی جدید در مورد خواص درمانی شکر	۳۲
نقش شکر در مغز انسان	۳۳
نگرشی بر مشاهدات فوق	۳۶
نقش شکر در التیام جراحات‌ها و زخم‌ها	۳۶
نحوه درمان با شکر سفید	۳۷
زیان‌های شکر سفید	۳۸
ملاس (ملاس)	۴۲
درمان کم‌خونی و تقویت عمومی و جنسی	۴۴
شکر قهوه‌ای چیست؟	۴۵
مواد خوراکی جهت رفع بیماری دیابت (قند نوع ۲)	۴۷
معجزه درمانی شیر شتر (دوغ)	۴۷
چرا شکر قهوه‌ای بهتر است	۴۸
شکر قهوه‌ای در مقایسه با شکر سفید	۴۹

۴۹	مزیت‌های استفاده از شکر قهوه‌ای
۵۰	تاریخچه شکر قهوه‌ای در ایران و جهان
۵۱	تعریف شکر قهوه‌ای
۵۴	نگهداری شکر قهوه‌ای
۵۵	فرآیند برداشت و انبار کردن نیشکر
۵۶	شستشوی نیشکر
۵۶	عصاره گیری از نیشکر
۶۹	برنج سفید و قهوه‌ای
۷۰	خواص برنج قهوه‌ای
۷۵	خواص درمانی موارد استفاده برنج سالم
۷۶	برنج سبزرنگ
۷۹	عوامل حیات‌بخش برنج
۸۲	بیماری بری‌بری
۸۵	خلاصه خواص شگفت‌انگیز برنج قهوه‌ای
۸۸	اهداف تولید برنج ارگانیک
۸۹	مراحل تولید برنج ارگانیک
۹۳	کاشت در زمین اصلی

مقدمه

درمان با آمان - طعام طبیعی

کتاب کافی هشام بن سالم از امام صادق علیه السلام می‌کند که پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله به امام علی علیه السلام می‌فرماید: «باغی! غذا را با نمک شروع و با نمک ختم کن زیرا اگر کسی چنین کند از غفلت و غو بیماری از قبیل جنون و جذام و برص در آمان خواهد بود.

حضرت علی علیه السلام می‌فرماید: ابتدای غذا نمک بخورید، اگر مردم می‌دانستند نمک چه خاصیتی دارد هر آینه به جای داروهای مجرب دیگر آن را انتخاب می‌کردند».

همچنین می‌فرماید: اگر در سفره غذا نمک نباشد ملائکه حاضر نمی‌شوند زیرا شروع کردن غذا با نمک باعث صحت بدن می‌شود». همچنین در روایتی

دیگر می‌فرماید: «اگر نمک بر سفره نباشد آن سفره برکت نخواهد داشت»

امام صادق (علیه السلام) می‌فرماید: «اگر کسی همراه اولین لقمه غذا نمک

بخورد لکه‌های سیاه و سفید صورت برطرف می‌شود»

امام باقر (علیه السلام) می‌فرماید: «خداوند بر حضرت موسی (علیه السلام) وحی فرمود: که

قوم خود را امر کن غذا را با نمک شروع و با آن ختم نمایند و الا اگر دچار هر

بیماری شدند جز خود را ملامت نکنند»

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله) می‌فرماید: هر کس پیش از غذا اندکی نمک بخورد

خداوند سیصد و سی نوع بلا و مرض را از او دور می‌سازد که کوچکترین آنها

نام است

امام علی (علیه السلام) می‌فرماید: «بر سر سفره‌ای که نمک در آن نباشد حاضر

نشوید و سلامتی بد در آن است که قبل از غذا مقداری نمک خورده شود».

در احادیثی که می‌بینیم است که خداوند به حضرت موسی وحی فرمود: ای

موسی همه چیز را از من طلب کن حتی نمک سفره خود را از من بخواه!

۱. نمک در طب‌النبی و طب‌انسان از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است لیکن در برخی روایات سرکه از اهمیت والایی برخوردار است. در غل بیت همواره بر مصرف نمک با رعایت شرط عدم افراط تأکید داشته‌اند مع‌الوجه شرایط زمانی و مکانی و اقلیمی نیز در مصرف نمک و سرکه دخیل و موثر است. در تمام روایات خوردن کمی نمک قبل از شروع غذا تأکید شده است و این به دلیل آن است که نمک طعام طبیعی معده را در جهت ساختن اسید کلریدریک که شیره هضم‌کننده مواد غذایی و ضد عفونی‌کننده‌ی معده است آماده می‌سازد اما در میان غذا و یا افزودن بیش از اندازه نمک به غذا و افراط در آن موجب افزایش فشار خون و ایجاد زخم معده می‌گردد. تحقیقات جدید متخصصین گوارشی نشان می‌دهد که غذاهای شور مانند خیار شور، کلم شور، ماهی شور و نمک سود و تن‌های شور ماهی و کنسروهای دارای نمک و مواد افزودنی شیمیایی به علت داشتن نمک، بنزوات سدیم و نیتریت که به نیتروز آمین تبدیل می‌شود موجب پیدایش زخم و سرانجام سرطان معده نیز می‌باشد. بهترین نمک، نمک طعام طبیعی چهارم و نمک خالص آندرانی است که هیچ زیانی را در بر ندارند.

خواص درمانی نمک طعام طبیعی، برنج قهوه‌ای و سرکه قهوه‌ای