

GIOVEDÌ 29 GIUGNO 2023

# SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



## Olio di iperico

A San Giovanni il colore dei prati si arricchisce del giallo dorato dei **fiore di iperico**. Se vi capita di adocchiare una festosa macchia di colore lontano dal passaggio delle auto, non lasciatevi sfuggire

l'occasione di prepararvi un olio dalle mille proprietà:

- stimola la rigenerazione cellulare ed è uno degli antirughe più potenti in natura
- fa sparire all'istante il prurito delle punture di insetti
- lenisce le scottature solari
- guarisce le piccole ferite
- sciolto nell'acqua (sei gocce per bicchiere) è un ottimo collutorio naturale, valido in caso di gengive infiammate e mal di denti.
- se massaggiato sul cuoio capelluto rinforza i capelli fragili e li rende setosi al tatto
- è un ottimo rinforzante per le unghie

Occorre ricordare però che, per le sue proprietà fotosensibili, le parti massaggiate con l'olio di iperico non devono essere esposte al sole.

Prepararlo è semplicissimo e noi facciamo così: una volta raccolti i fiori, li mettiamo in un barattolo di vetro, copriamo con olio di oliva, esponiamo al sole e lasciamo macerare nel vasetto chiuso per circa 40 giorni. L'olio diventerà di un bel colore rosso rubino. Una volta trascorso il tempo necessario, filtriamo l'olio e lo conserviamo al riparo dalla luce del sole.

Ne basta pochissimo e dura fino alla raccolta successiva, ma può essere un'idea geniale per i piccoli regali agli amici.

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA. CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ PER ORDINI RICEVUTI ENTRO LE 10:00 DEL MERCOLEDÌ.

**COSTO DELLA CONSEGNA 5€, GRATIS PER ORDINI DI ALMENO 25€.**

*NELLE PAGINE SEGUENTI TROVATE L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA AGGIORNATO OGNI SETTIMANA*

IL **CESTO DI STAGIONE** DA 2,5 KG O 5 KG CONTIENE LE NOVITÀ E GLI AROMI. VI CHIEDEREMO DI RIVELARCI COSA NON VI PIACE E COSA NON DEVE MANCARE.

**L NOSTRO RISTORANTE È APERTO SABATO E DOMENICA PER PRANZO, E DA MARTEDÌ A SABATO PER LA CENA.**



0141 935126

[www.cascinapapamora.it](http://www.cascinapapamora.it)

[info@cascinapapamora.it](mailto:info@cascinapapamora.it)

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list