

## شربت نعنا

از زمان‌های قدیم ایرانیان علاقه زیادی به به دست آوردن شربت و عرقیات از گیاهان مختلف که دارای خواص بسیاری هستند داشته‌اند. شربت نعنا یکی از محصولات است که لز زمان‌های بسیار دور در ایران و کشورهای گمسیر مورد استفاده قرار گرفته است.

گیاه نعنا خود به تنهایی دارای خواص بسیاری است. از گیاه نعنا تازه می‌توانید در شربت‌ها و غذاهای خود استفاده کنید تا به طعم و عطر آن کمک کند و همچنین باعث .

### خواص شربت نعنا فدک

اکثر مردم شربت نعنا و عرق آن را به خواص رفع یبوست و مشکلات گوارشی می‌شناسند اما تا به حال به خواص دیگر آن توجه کرده بودید؟

شربت نعنا تاثیر زیادی در درمان سرماخوردگی و تقویت سیستم ایمنی بدن دارد. در هنگام سرماخوردگی مصرف این شربت باعث بهبود التهاب گلو و عضلات بینی می‌شود و عفونت‌های داخل ریه و بینی را تا حد چشمگیری کاهش می‌دهد و به همین سبب باعث بهبود عطسه، گلودرد و سرفه می‌شود.

همانطور که به آن اشاره کردیم عرق نعنا تا حد زیادی مشکلات گوارشی را برطرف می‌کند. سعی کنید در اکثر اوقات بعد از میل کردن غذا این عرق را مصرف کنید زیرا این محصول مانند مکملی در هنگام هضم غذا عمل می‌کند و نفخ، یبوست و اسهال را تا حد زیادی کاهش می‌دهد؛ همچنین این شربت می‌تواند باعث تقویت سیستم ایمنی بدن شود.

### نحوه تولید شربت نعنا فدک

نحوه تولید شربت نعنا به دو صورت است. در روش اول شما می‌توانید در خانه و به صورت سنتی و با استفاده از عرق نعنا و شکر این محصول باکیفیت را به دست آورید. در روش دوم استادکاران در کارگاه به صورت کاملاً ارگانیک آن را تولید می‌کنند.

در مرحله اول تولید، نعنا تازه را به همراه شکر اعلا به کارگاه می‌آورند؛ پس از آن عرق نعنا را به دست می‌آورند و با شکر آب در دیگ می‌ریزند سپس به مقداری آن را می‌جوشانند تا به غلظت برسد سپس در مقادیر مختلف در بطری‌های بسته بندی می‌کنند و در دسترس شما مصرف کننده عزیز قرار می‌گیرد. ما در سایت سلام کاشان علاوه بر شربت نعنا شربت‌های گیاهی و ارگانیک دیگری را هم برای شما فراهم ساخته‌ایم که می‌توانید با رجوع به سربرگ محصولات آن‌ها را مشاهده نمایید.

### طریقه مصرف شربت نعنا فدک

طریقه مصرف شربت نعنا به دو صورت مختلف است. در ابتدا می‌توانید این محصول را در شربت‌هایتان استفاده کنید یا به تنهایی آن را با آب مخلوط کنید در مرحله دوم می‌توانید آن را به عنوان شهد و شیرین کننده در شیرینی و کیک‌ها استفاده کنید. نعنا دارای طعمی کمی تلخ و تند است اما هنگامی که با شکر ترکیب شود می‌تواند طعمی خاطره انگیز را برای شما به ارمغان آورد. همچنین می‌توانید آن را بعد از داروهای که مصرف می‌کنید میل کنید تا هم مکملی برای مزه آن‌ها باشد هم از به اختلال انداختن دستگاه گوارش شما جلوگیری کند.

### نحوه خرید شربت نعنا ارگانیک

اگر شما به دنبال یک محصول با کیفیت اعم از شربت، روغن و عرقیات گیاهی ارگانیک و اصل هستید می‌توانید با خیال راحت از سایت [salamkashan.com](http://salamkashan.com) خرید خود را ثبت کنید. ما در سایت سلام کاشان برای شما مصرف کنندگان و همکاران عزیز نیس امکان خرید همکاری را فراهم ساخته‌ایم و در تلاشیم تا محصولی باکیفیت و ارگانیک را برای شما به ارمغان آوریم.