

Préparation du kina ou couachi dans du vin.

Et du VIRAPIC

1 - Prendre 5 à 6 graines ou quelques fleurs ou encore 5 à 7 feuilles et même l'écorce - mouliner avec un peu de vin blanc ou rouge – couler à l'aide d'une passe et reverser dans la bouteille pour 100 cl – **ajouter du miel ou du sucre roux – Vous avez un quinquina.** Si le gout amer est trop fort, ajouter du vin pour un bon équilibre.

C'est bon contre toutes formes de grippe et même en prévention contre la covid19.

Pour la consommation, le matin à jeun pendant une semaine, une petite cuillerée à café à gargariser et à ensuite avaler.



Kina – graines, feuilles et fleurs



Flacon de kina au vinaigre

Dans le cas où c'est déjà dans un flacon de kina au vinaigre, ajouter dans le vin à l'aide d'une cuillère à soupe jusqu'à avoir un bon équilibre de l'amertume dans le vin et ajouter le miel ou du sucre roux.

Quelques gouttes de kina au vinaigre -c'est très amer-, à passer avec les mains propres sur le visage en cas d'embrassade avec personnes à risque de contamination ou même après avoir donné la main. Donc toujours avoir un petit flacon dans son sac.

DU VIRAPIC

2 - Et concernant la préparation du Virapic : feuilles « ZEB A PIC » découpées dans du vin à mettre dans un bocal au soleil, mélangé avec un peu de sucre roux - même mode de consommation qu'en-haut.



ZEB A PIC avec feuilles, fleurs et couvert de petites épines

N. B.

**Ces plantes et les graines poussent très facilement dans les pays tropicaux
comme chez nous.**

Léïs