

Trư Đố

Trư đố (Dạ dày) có tính ấm, có tác dụng bổ trung châu tỳ vị, thêm hơi thở (bổ khí) chữa bệnh lao, mệt, yếu, nóng như nung nấu, kết hòn trong bụng, trệ tích trong dạ dày. Trẻ em [cam tích](#) da mặt vàng, đi ỉa, đi lỵ.



Trư Đố

1. Dạ dày lợn hầm hạt sen rất tốt cho người [sa dạ dày](#), [sa tử cung](#).

Để làm được - thiện thì nấu cùng thuốc bằng 3 cách: Nấu cùng, nấu thuốc lấy nước nấu dạ dày, cho thuốc vào trong dạ dày để nấu. Chọn thuốc có thể ăn cùng dạ dày thì càng tiện lợi hơn nữa như sau:

2. Bổ tỳ vị, chữa mệt mỏi, ăn uống kém

Dạ dày bát bảo (dạ dày thập cẩm): Dạ dày lợn 1 cái to, dùng nước ấm rửa sạch trong ngoài. Dùng dây sạch buộc chặt 1 đầu.

Cho vào trong dạ dày các thứ sau: Hạt sen 100g, hạt [Khiếm thực](#) 100g, hạt [Ý](#)

[dĩ](#) 150g, [Hạnh nhân ngọt](#) 60g, dấm ăn 100g, Tôm nõn 100g, Chân giò hun khói thái quân cờ 60g trộn đều. Gạo nếp 250g buộc lại. Nêm gia vị hầm chín. Ăn cái uống nước.

3. Chữa sa dạ dày, sa tử cung

Dạ dày 1 cái cỡ vừa nhỏ làm sạch ngoài. Hạt sen 500g bóc vỏ, bỏ tâm ngâm mềm nhồi vào trong dạ dày buộc chặt 2 đầu. Cho vào nồi đổ ngập nước với 20ml rượu. Ninh nhừ. Dạ dày thái miếng chấm nước mắm để ăn riêng hoặc cùng hạt sen.

4. Chữa ăn kém, khó tiêu

Dạ dày lợn 1 cái vừa nhỏ làm sạch trong ngoài. Cho 5 lát gừng vào trong. Nấu ăn.

Lưu ý: Dạ dày phải làm thật sạch phần trong, phải biết cách nấu chín nhưng không bị dai cứng. Có cách cho vào nồi áp suất. Khi chín phải để nguội mới lấy ra thái chỉ, hoặc thái miếng tùy yêu cầu.

Ngày viết: 12/01/2018 Lượt xem: 14