

Khoa YHCT

Táo mèo là một đặc sản của vùng núi Tây bắc, hiện nay tỉnh Quảng Nam chúng ta đang khai thác trồng và nhân rộng ra ở vùng miền núi huyện Tây Giang. Táo mèo thường có tác dụng bổ dưỡng cơ thể, giúp miễn dịch ăn ngon miệng, điều hòa đường huyết, giảm cân, giảm mỡ máu, còn rượu ngâm táo mèo là một đồ uống đặc biệt miễn dịch và chữa bệnh.



Thành phần hóa học của Quả Táo mèo: Qua các nghiên cứu mới đây cho thấy trong quả Táo mèo có chứa axit citric, axit crataegic, vitamin C, hydrad carbon, protid, lipid, canxi, photpho, choline, acetylcholine, phytosterin. Tính chất – quy kinh: có vị chua ngọt, tính hơi ấm, quy kinh vào tỳ, phế, can, thận, vị.

Tác dụng – công dụng: chủ yếu là điều trị các chứng rối loạn tiêu hóa do ăn nhiều thịt, dầu mỡ, trẻ em uống sữa không tiêu, chướng bụng đầy hơi, các bệnh lý về tim mạch ...

Theo các công dụng trên Quả Táo mèo có liên quan đến năm nhóm nhóm hợp chất: các flavonoid, oligomeric procyanidin, flavan, các dẫn xuất triterpene và các axit hữu cơ. Các flavonoid làm gia tăng mạch vành, giãn mạch vành và giảm xơ cứng động mạch.

Đặc biệt đây là vài bài thuốc từ Táo mèo :

- Điều trị chứng đờ ỷ bệnh: lấy 30 gam Táo mèo khô sắc lấy nước thay cho nước trà trong ngày,

Những bài thuốc hay từ quả Táo mèo và cách ngâm rượu Táo mèo cho đúng cách

Viết bởi Biên tập viên

Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 20:56 - Lần cập nhật cuối Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 21:11

liều trình 3- 4 ngày

- Chữa rối loạn máu: lấy khoảng 50 gam táo mèo thái thành từng lát đem rửa với khoảng 100gam gạo tẻ thành cháo bột đun phồng tuồng khuấy với muối gừng, chia vài lần ăn trong ngày

- Chữa cao huyết áp: lấy khoảng 20gam táo mèo sao đen thêm Thảo quyết minh 20gam, Cúc hoa trắng 15gam trộn chung rồi sau đó đem đi tán bột hãm với nước sôi trong bình kín trong khoảng thời gian 15 – 20 phút thay nước uống trong ngày.

Táo mèo là loài thực vật dùng. Tuy nhiên, trước khi sử dụng phải ngâm rửa kỹ để loại bỏ thêm thực vật đồng y.

Nên ghi nhớ rằng Quả Táo mèo không phải là Quả Sơn tra mà lâu nay nhiều người đã nhầm lẫn. Quả Sơn tra có tên khoa học *Crataegus cuneata* S et. Z. Họ Hoa hồng (Rosaceae) còn Quả Táo mèo có tên khoa học *Docynia indica* (Wall Dec) thực vật Họ Hoa hồng (Rosaceae).

Để đảm bảo sức khỏe và đúng tác dụng của rượu Táo mèo đúng thời không nên nhúng rượu để tính muối gừng và sử dụng nên khuyên người pha chế phải ngâm rửa kỹ cho đúng cách.

Kiểm thuật ngâm rượu táo mèo theo các bước sau :

Bước 1: Chọn táo :

Chọn quả nhỏ, loại vừa chua vừa ngọt, không cần quá to, đẹp vì quả táo nhỏ xẹp đúng mới là táo rừng.

Bước 2: Sơ chế :

Những bài thu hoạch hay về quýt Táo mèo và cách ngâm rượu Táo mèo cho đúng cách

Viết bởi Biên tập viên

Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 20:56 - Lần cập nhật cuối Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 21:11

Rửa sạch táo rồi để ráo. Cắt bỏ 2 đầu núm, bỏ chùi dẹp, không gọt vỏ, không bỏ hạt. Bỏ ngang hoặc bỏ đôi ngâm trong nước sạch, vớt ra để ráo. Tiếp tục ngâm với nước muối pha loãng khoảng 30 phút sau đó vớt ra rửa lại cho sạch.

Bước 3: Bình ngâm :

Bình ngâm rửa sạch cho ráo nước, tráng lại bằng nước sôi để nguội hoặc bằng rượu.

Bước 4: Cách ngâm :

+ Cách ngâm 1: ngâm rượu để có liên thái lát mỏng quýt táo theo chiều ngang nên nhớ để nguyên hạt vì táo mèo thì không hạt. Ngâm với rượu khoảng 1 tuần, theo tỉ lệ 2-3kg táo ngâm với 1kg rượu. Sau đó chắt hết nước cốt và rượu ngâm lọc bỏ cặn ra rồi để rượu vào, sau đó ngâm 1 tháng đem ra dùng được ngay.

Tỉ lệ ngâm rượu: 2- 3kg táo tươi cùng 1 lít rượu 40 độ.

+ Cách 2: cắt quýt táo theo chiều ngang, để rượu trực tiếp vào ngâm, sau 3 tháng có thể uống được. Ngâm theo kiểu này thì để lâu giữ được cái vị chua chát của táo mèo lúc còn tươi.
Tỉ lệ ngâm: 2-3kg táo mèo tươi ngâm 3- 5 lít rượu

+ Cách 3: rửa sạch táo để ngâm muối bỏi, nếu phải ngâm quýt táo ngâm sẽ không bị mốc và vì sau nước ngâm rượu có màu cánh gián .Cắt đôi quýt táo theo chiều ngang, ngâm với rượu, theo tỉ lệ 2kg táo với 1kg rượu, cách làm: cắt xẹp 1 lớp táo sau đó rửa lại 1 lớp rượu. Sau đó để khoảng 2 tuần, thấy táo nổi lên trên nước rượu, còn lại là mặt rượu để bảo đảm không tan đáy như vậy là đã ngâm đúng. Khoảng 3 tháng chắt nước rượu ra và để rượu vào. Rượu phải ngâm gộp gộp đôi táo. Như vậy ta có thể lấy nước cốt uống làm nước giải khát hoặc pha ít rượu uống cùng. Táo ngâm rượu càng để lâu càng ngon, càng êm , hương vị như rượu vang chua chua, ngọt ngọt, chát chát ...

Những bài thu hoạch hay về quýt Táo mèo và cách ngâm rượu Táo mèo cho đúng cách

Viết bởi Biên tập viên

Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 20:56 - Lần cập nhật cuối Thứ ba, 14 Tháng 10 2014 21:11

+ Cách 4: Lấy theo tỉ lệ 5kg táo tươi ngâm thêm 1kg táo khô (táo khô trước khi ngâm phải sao vàng hơi thơm) và 6- 7 lít rượu, sau đó để khoảng 3 tháng, táo sẽ ra nước ngọt và có vị chua chất, thơm nồng của vị táo tươi, có màu cánh gián và đậm đà của táo khô, có màu sắc như ý.

