

Giroflier

clou de girofle

distillation de boutons floraux desséché (clou)

syzygium aromaticum (ex eugenia caryophyllus)



Myrtacées :

Etymologie :

girofle au XVI^e siècle ; sorte d'œillet, et clou en raison des formes de ses boutons floraux qui ressemblent à un clou à tête ,

Eugenia : en hommage à Eugène de Savoie -Carignan 1663 1736 ; humaniste ,botaniste

Caryophyllata : du grec Karuo (noyer) et phyllon (feuille) ;a feuille de noyer .

Composition :

Eugénol (phénols) acétate d' eugényle (ester), bêta-caryophyllène

Mode d'utilisation :

voie interne :

- avec précaution 7 jours maxi 1 à 3 gouttes 3 à 4 fois par jour (de préférence sur avis médicale)
- en cuisine : choucroute ,bouillies

voie externe:

- dermocaustique à diluer impérativement dans une huile végétale ,appliquer sur un coton tige 2gouttes sur les abcès dentaires (attention au goût très puissant!)

bain de bouche , inhalation

Propriétés :

- **anti-infectieuse majeure à très large spectre** , antibactérienne , antivirale, antifongique
- immunostimulante
- tonique générale;aphrodisiaque ,tonique nerveux
- anesthésiante localement
- antispasmodique

Indications :

à réserver aux infections sévères ,

- intestinales, cutanées, urinaires, buccales, ORL
- infections tropicales en prévention et soins
- Impuissance , Frigidité
- infections bucco-dentaires abcès gingivites, douleurs, aphtose, herpes labial .
- Douleurs musculaires, articulaires
- mycoses unguéales
- massage plantaire elle stimule la circulation et tonifie , 1 goutte diluée (huile végétale ,noisette (coryllus avellana)par ex qui pénètre facilement et ne laisse pas de trace etc..)sur les poignets permet de retrouver du tonus

Divers et précaution :

- culinaire: utiliser dans les viandes , bouillies choucroute , relève le goût et facilite la

digestion

- dermocaustique ,(qui entraîne des brûlures a la peau et aux muqueuses) (phénol) éviter chez les sujets hypertendus