

**Dřín lékařský plod – shanyurou, Cornus officinalis
30g**



Pro normální činnost urogenitálního systému mužů.

~~Cena~~ 199,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 199,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [PRAGON](#)

Pápdy dřínu, to jsou plody vitality.

Doplňek stravy

Balení obsahuje 30 g dřínu lékařského, *Cornus officinalis*. V Číně se užívá ve stravě mnoho prostředků a přípravků, jejichž použití a způsob přípravy nejsou u nás zatím zcela běžné. Jedním z nich je i tento, nelze ho konzumovat jako základní potravinu, ale pouze jako potravinu doplňkovou.

U popisů bylinných doplňků stravy bohužel nenaleznete podrobnosti týkající se případných možností jejich podpůrného využití v rámci celostních přístupů k podpoře organismu. Prodejci sdělování těchto informací vícenásobně zakazuje nejen unijní, ale i česká legislativa, aniž by však pro poučení a blaho občanů zabezpečila náhradní informační kanál. Nezbyvá nám, než Vás odkázat na jiné zdroje, jako jsou např. specializovaní výživoví poradci, knihy, časopisy, databáze vědeckých článků a důvěryhodné stránky na internetu.

Původ: Domovinou opadavého stromku dřínu (*Cornus officinalis* Sieb. et Zucc.) jsou hornaté oblasti Číny, Krym a Dálný východ. Temně červené peckovité plody připomínající malé datle se sbírají po dozrání od října do listopadu. Po sběru se plody třídí a povaří, čímž se usnadní vypeckování. Zbývá masitá část se nakonec suší na slunci.

Kvalita: Nami dodávaný dřín pochází ze sadů čínské továrny Wanxi, která ho pěstuje při dodržování standardu GAP, a tak si zajišťuje kvalitní suroviny do svých přípravků. Sušení dřínu se provádí přímo ve vesnicích na místě sběru v horách.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Pro normální činnost **urogenitálního systému mužů**.

Způsob přípravy: Připravte si cca 1/4 litru vody na vývar a přidejte odměřené množství. Vařte asi 5 - 10 minut na mírném ohni. Vývar i s kousky je možno přidávat do jídel čínského charakteru. Dřín lze konzumovat i bez vaření, podobně třeba jako rozinky.

Doporučujeme dodržet tradiční způsob přípravy: nepoužívat kovové předměty během celé doby přípravy, tj. využít skleněné či kameninové nádoby, dřevěné pomůcky ap.

Recepty

Povzbuzující odvar: Užívá se 30 g plodů dřínu na 100 ml vody, vše se vaří 30-45 minut. Hotový nápoj je možno přisladit medem, třtinovým cukrem či ječmenným sladem.

Příprava: Plody vaříme v jednom litru vody přibližně 40 minut a dle chuti dosladíme. Čaj využívá synergického efektu kustovnice s dřínem, posiluje ledviny, játra a doplňuje jin.

Rýžová kaše s dřínem:

Přísady:

20 g plodů dřínu

100 g rýže

300 ml vody

ječmenný slad, med nebo třtinový cukr na oslazení

Účinky: Může tvořit ideální snídani pro doplnění

Příprava: Plody dřínu dobře propereme a odstraníme pecky. Dáme vařit spolu s rýží ve zhruba 300-400 ml vody. Vaříme dokud se rýže nerozvaří na hustou kaši. Před podáním je vhodné pokrm osladit medem nebo třtinovým cukrem či ječmenným sladem.

Dávkování: pro dospělé je maximální denní dávka 10 g
