

Drť z ostropestřce, Organic Oil 250g



Normální trávení a funkce jater, pročištění. Antioxidant. Normální hladina cukru v krvi. Normální činnost srdce. Přirozená obranyschopnost - odolnost. Normální činnost jater.

~~69,00 Kč~~ 60,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Elit Pharm](#)

Ostropestřec mariánský je jednoletá nebo dvouletá bylina dorůstající výšky až 1,5 m. Patří do čeledi Asteraceae - hvězdnicovité. Původem je ze suchých oblastí Středomoří a jihovýchodní Asie. Kvete koncem června a jeho purpurově červené květy připomínají bodlák. Pro fytotherapeutické účely se sbírají plody, které se z květů vyvíjejí na konci léta.

Ostropestřec je schopen udržovat zdraví jater, kontrolovat cholesterol a podporuje očistu jater. Játra, jak je známo, jsou tzv. továrnou a filtrem krve. Je to největší orgán těla, který je schopen zpracovat i 2 l krve za minutu. Ostropestřec mariánský je opravdovým gigantem v boji s jaterními problémy.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (**on hold**): Normální trávení a funkce jater, pročištění. Antioxidant. Normální hladina cukru v krvi. Normální činnost srdce. Přirozená obranyschopnost - odolnost. Normální činnost jater.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Způsob použití: Přidejte 1-2 čajové lžičky denně do jídla, salátu, jogurtu, nápoje nebo konzumujte bez jídla a zapijte vodou, bez tepelné úpravy.

Složení: 100% drť z plodů ostropestřce mariánského (*Silybum Marianum*).

Energetická hodnota: 272 kcal / 1138 kJ, bílkovina 18 g, sacharidy 23 g, tuky 12 g.

Hmotnost: 100g

Vyrobeno z negeneticky modifikovaných surovin.

Upozornění

Nežádoucí účinky nejsou známy, mohou ho užívat i děti. Přesto je třeba věnovat pozornost s jeho používáním v těhotenství, v době kojení a při silně zvýšeném tlaku.

V kuchyni

Přidáním ostropestřcové drti do těsta, polévek, karbanátek a salátů obohatíte svou stravu o flavonoidy, vitaminy skupiny B, E, D a minerální látky. Množství ostropestřcové drti v pokrmu by nemělo převyšovat 20%.

Ostropestřcovou drť užívat 1 čajovou lžičku 1x denně během jídla. Zapíjet vodou.

Ostropestřcová drť obsahuje 10x více minerální a stopových látek než pšeničná mouka. Existuje velké množství využití tohoto unikátního přípravku. Nabízíme Vám několik z nich.

Zdravé recepty

Vitaminový koktejl

Na zlepšení trávení a očištění organismu od toxinů užívejte 1 polévkovou lžící drtě spolu se 100-150 g jogurtu nebo kefiru. Je to taková vhodná varianta snídaně. Doporučujeme užívat 1 měsíc. Nezapomínejte vypít denně aspoň 2 litry vody.

Housky s ostropestřcovou drtí

Ingrediencie:

230 ml mléka

2 čajové lžičky droždí

500 g pšeničné mouky

100 g ostropestřcové drti

2 vejce

30 g másla

5 polévkových lžic cukru

1 čajová lžička soli

žloutek na vymazání

Z výše uvedených ingrediencí připravte těsto a nechejte kynout 1 hodinu. Těsto promněte a rozdělte na 20 kousků. Udělejte z těsta kuličky a rozložte na plech v dostatečné vzdálenosti od sebe, neboť buchtičky naberou na objemu. Přikryjte ručníkem a nechejte kynout 1 hodinu na teplém místě. Troubu rozehřejte na 200 °C, namažte buchtičky žloutkem a nechejte péct 10-12

minut do zlata.

Nezastavujte se před ničím, experimentujte a vytvářejte si své vlastní recepty, které Vám budou vyhovovat!

