

Ibišek Súdánský – květ jemně mletý 100g



Normální funkce střevního traktu. Vylučování vody z organismu. Normální činnost cévní soustavy. Osvěžení těla. Vitalita / tonus.

~~88,00 Kč~~ 88,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 88,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Doplněné jemně mleté kalichy a kališky ibišku rozella (Hibiscus sabdariffa L.). Také se můžete setkat s názvy ibišek súdánský, sléz africký či súdánská růže.

Květy mají světle červenou až tmavě fialovočervenou barvu, charakteristickou vůni a kyselou chuť - stejně tak i mletý prášek. Jako karkade je nazýván bylinný nápoj z květů ibišku tedy

ibiškový čaj.

Ibišek účinky

Normální funkce střevního traktu

Vylučování vody z organismu

Normální činnost cévní soustavy

Osvěžení těla

Vitalita / tonus

Způsob použití:

Čaj a další nápoje - přidejte prášek z ibišku do čaje pro intenzivnější chuť a barvu, případně rozmíchejte do limonád nebo smoothie.

Pečení a dezerty - skvěle se hodí do těsta na muffiny, dorty či sušenky, kterým dodá jemně kyselou příchut' a růžový odstín.

Koření a marinády - smícháním s medem, chilli, citrónem získáte originální marinádu na maso nebo sýry

Jogurty a kaše - přimícháním do ovesné kaše, jogurtu či pudinku získáte příjemnou vůni a barvu.

Lze využít jako plečovou masku - smícháním s medem nebo jogurtem získáte masku, kterou je možné aplikovat na obličej pro rozjasnění pleti.

Barva na vlasy - přidává se do henny pro vytvoření načervenalých odstínů.

V domácnosti lze použít jako přírodní barvivo.

Skladování: skladujte v suchu a temnu

Velmi jemně mleté byliny lze připravit v shakeru jako bylinný koktejl. Do shakeru vložte několik kostek ledu, určené množství jemně mleté byliny a dolijte požadovaným množstvím vody. Promíchejte, nalijte do sklenice a ihned vypijte. Další možností, jak užívat jemně mleté byliny, je jejich přidání do jogurtu nebo zákysu.

Balen: 100 g
