

Šalvěj lékařská, list 100g



Hormonální rovnováha, vlasy řidnutí. Menopauzální komfort. Antioxidant. Normální trávení. Normální funkce dýchacího systému. Normální stav kostí a kloubů.

Číslo zboží: 100g, 39,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 39,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Šalvěj lékařská byla používána od pradávna jako pomocník všeho druhu. Legenda již z 10. stol. praví, že arabští lékaři věřili, že šalvěj dokáže prodloužit život až do stadia nesmrtnosti. Jiní lékaři mnohem později deklamovali přísloví „proč by měl člověk zemřít, který na své zahradě pěstuje šalvěj“. Za všemi těmito příslovími pravděpodobně stojí fakt, že

antioxidační vlastnosti šalvěže se projevují i po smrti tkáně. Tedy byla používána ke konzervování masa, které se pak nekazilo. Antioxidačně-konzervační účinek je srovnatelný s průmyslovými konzervanty. Šalvěj lékařská vykazuje antiseptickou aktivitu.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Hormonální rovnováha, vlasy řidnutí. Menopauzální komfort. Antioxidant. Normální trávení. Přirozená obranyschopnost - imunitní systém. Normální funkce dýchacího systému. Pocení. Zdraví žen, (před) menstruační komfort. Normální stav kostí a kloubů.

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.

Vnitřní použití: Jednu až dvě čajové lžičky sušené šalvěže lékařské přelijeme 250 ml horké vody. Necháme 5 min. louhovat, poté scedíme a užíváme 3 šálky denně. Na kloktadlo uijeme dvojnásobek sušiny, množství vody zůstane stejné. Kloktáme 3× denně po jídle.

Tradiční použití: Na vnější poranění (např. při práci kolem domu) rozeznout a přiložit několik listů.

Přesto není šalvěj pouze zachráncem, nýbrž také nositelem lehce hořké, bylinné chuti, které se skvěle hodí ke středomořské kuchyni. Šalvějový čaj má příjemný kořeněný tón a u mnohých lidí je schopen vyvolat vzpomínky na dovolenou. V Řecku se tento čistý čaj s jemně žlutou barvou stal velmi oblíbeným.

Antioxidačně-konzervační účinek šalvěže je srovnatelný s průmyslovými konzervanty.

Surovina pro přípravu bylinného čaje - nálevu

Šalvěj v kuchyni

Jako koření se užívají čerstvé nebo sušené listy barvy zelenošedé až stříbrošedé. Chutnají trpce a lehce nahořkle a hodí se hlavně k vepřovému a telecímu masu, do omáček, nádivek, k ochucení sýrů. Ve staročeské kuchyni byla šalvěj používána jako petrželka. Zajímavě se chuťově snoubí i s mléčnými výrobky, jako šalvějové máslo či nakládané sýry. Její samotné listy můžeme obalovat v těstíčku a smažit jako květy černého bezu nebo akátu. Proti únavě se používá tzv. šalvějové víno. Šalvěj se využívá rovněž při konzervaci jídla. Stačí přidat do připravené svačiny její lístky a máte jistotu, že neproděláte otravu žluklými tuky.

Doporučené dávkování: 1 - 2 šálky za den. Nepřekračujte uvedené denní dávkování.

Není náhradou pestré stravy. Nevhodné pro děti, těhotné a kojící ženy. Ukládejte mimo dosah dětí.

Obsah: 100 g
