Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 07:39

Link do produktu: https://sklep.bioforma.com.pl/olej-konopny-250ml-olejowe-smaki-p-1059.html



Olej Konopny, 250ml - OLEJOWE SMAKI

Cena	**34,60 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**OLK250**
Kod EAN	**5905669328104**
Producent	**OLEJOWE SMAKI**

Opis produktu

Olej konopny tłoczony z ziaren konopi siewnej

- Ziarna konopi siewnej pochodzą **bezpośrednio od polskiego dostawcy**.
- Olej konopny znajduje się w ścisłej czołówce ze względu na wartości prozdrowotne i ilość zastosowań. Największy plus to wysoka zawartość NNKT – czyli Omega-3 i Omega-6 (około 80%).

Na co mają wpływ kwasy Omega-3?

Przede wszystkim hamują namnażanie się tkanki nowotworowej, łagodzą bóle reumatyczne, zapobiegają wahaniom cukru we krwi, wspomagają pracę serca i naczyń krwionośnych, poprawiają stan włosów, skóry i paznokci.

Na co mają wpływ kwasy Omega-6?

Wspomagają gojenie ran i pracę wątroby oraz nerek. Posiadają pozytywny wpływ na układ krążenia oraz obniżają poziom złego cholesterolu LDL.

- Kwasy tłuszczowe, w tym **kwas oleinowy, linolowy, linolenowy i gamma-linolenowy**, stanowią większość składu oleju, ale towarzyszą im również inne cenne składniki odżywcze. Między innymi to **witaminy i minerały**, takie jak: witamina A, E, z grupy B, K, wapń, cynk, fosfor, magnez.

- **Smak oleju zależy od:** odmiany ziarna konopi siewnej, warunków uprawy, sposobu tłoczenia i przechowywania gotowego już oleju.
- **Tłoczony na zimno –** co oznacza, że małe ziarenka konopi siewnej przechodzą przez prasę ślimakową i w temperaturze nie przekraczającej 40 stopni Celsjusza powstaje nasz olej. Jest to istotne, ponieważ dzięki temu wszystkie składniki wrażliwe na temperaturę zachowują swoje cenne właściwości.
- Olej konopny **należy przechowywać w lodówce**. Oleje w 100% naturalne charakteryzuje wrażliwość na: temperaturę, światło i powietrze. Kolor butelki nie bez powodu jest brązowy, ponieważ działa on jak filtr przeciwsłoneczny.
- Najlepszy olej to ten **nieprzetworzony** - czyli 3xN: nierafinowany, niefiltrowany, nieoczyszczony.
- Olej konopny tłoczony na zimno **podajemy tylko i wyłącznie na zimno**! Nie nadaje się do obróbki termicznej (podgrzewania ani smażenia), ponieważ nie tylko traci wtedy swoje cenne właściwości odżywcze, ale też staje się wręcz szkodliwy dla naszego organizmu.
- Olej konopny może być dodatkiem wielu smacznych i oryginalnych **dań.** To świetny dodatek do **sałatek, past czy sosów.** Pasuje do sałatki ze świeżych, chrupiących **warzyw**. Dla podkręcenia smaku można połączyć go z przyprawami, musztardą i sokiem z cytryny, żeby uzyskać smaczny **dressing**.
- Olej konopny po otwarciu butelki, należy spożyć w przeciągu **2-3 miesięcy.**

Dawkowanie: Leczniczo spożywamy codziennie po łyżce.

Czy wiesz, że ?

- **Olej konopny wzmacnia układ sercowo-naczyniowy**

Zapobiega miażdżycy, wzmacnia naczynia krwionośne i usprawnia przepływ krwi. Dodatkowo zapobiega zatorom, ponieważ hamuje sklejanie się krwinek. Zmniejsza poziom cholesterolu.

- **Działa przeciwbólowo**

Olej konopny łagodzi stany zapalne organizmu, łagodzi bóle stawów oraz obrzęki mięśni, przyspieszając regenerację błon śluzowych i skóry.

- **Olej konopny sprzyja eliminacji toksyn z organizmu oraz działa uspokajająco**

Nieodzowny w diecie starszych ludzi, osób zagrożonych zawałem oraz tych
po zawale, ludzi z problemami natury nerwowej, jak i tych, którzy mają problemy z układem kostnym, kondycją skóry i włosów. Szczególnie polecany jest osobom
z anemią, awitaminozą, osłabionym po przebytych chorobach.

- **Zdrowie skóry:**

Olej z konopi można stosować także zewnętrznie. Dzięki zawartości składników odżywczych ma **działanie regeneracyjne i pielęgnacyjne** – zarówno dla skóry twarzy, całego ciała, jak i włosów. Olej można nakładać bezpośrednio na skórę lub dodawać do innych kosmetyków pielęgnacyjnych. Działa on ochronnie, koi podrażnienia, łagodzi stany zapalne. Można go stosować do leczenia zmian skórnych, towarzyszących chorobom takim jak: egzema, łuszczyca, trądzik czy atopowe zapalenie skóry. Łagodzi świąd i uczucie napięcia skóry. Warto dodać, że doskonale nawilża, wyrównuje koloryt i zmniejsza przebarwienia.

- **Olejowanie włosów:**

Olej konopny to nie tylko definicja zdrowych i pięknych włosów, ale również skóry głowy. Wszystko dzięki dużej zawartości witaminy E, która poszerza naczynia krwionośne, zwiększa ukrwienie skóry, tym samym wpływa na

dotlenienie i odżywienie mieszków włosowych. Nawilża włosy i skórę, reguluje pracę gruczołów łojowych, pomaga utrzymać odpowiednie pH. Przeciwutleniacze w witaminie E pomagają neutralizować wolne rodniki (odpowiedzialne za niszczenie włosa) i zregenerować zniszczone włosy. Drogie Panie, zwłaszcza zimą powinnyśmy zadbać o włosy. Niskie temperatury i wiatr mogą bardzo osłabić ich strukturę. Olej konopny uelastycznia włosy, sprawiając, że są mniej podatne na złamania. Regularnie stosowanie oleju zapewni im zdrowy wygląd oraz to, że będą błyszczące i miłe w dotyku.

Olejowanie polega na nałożeniu oleju na włosy – na całą powierzchnię, połowę lub jedynie na końcówki. Włosy możemy olejować zarówno na sucho, jak i po uprzednim zwilżeniu ich wodą. Podczas pierwszej próby, najlepiej nałożyć olej konopny na końcówki lub do połowy włosów i pozostawić go na około 15 minut. Olej ten możemy również nałożyć na skórę głowy.

Co olej konopny daje naszej cerze?

- wzmacnia naturalną odporność skóry na działanie czynników zewnętrznych takich jak: otarcia mechaniczne, ekstremalne temperatury lub silny wiatr;
- zmniejsza ryzyko zapaleń, podrażnień, przebarwień i stanów zapalnych;
- dba o właściwy poziom nawilżenia skóry - pomaga przywrócić elastyczność cery, regeneruje ją i zapobiega powstawaniu zmarszczek;
- poprawia koloryt, rozświetla skórę szarą i pozbawioną blasku.

Kulinaria

Podobnie, jak inne oleje roślinne, olej konopny nadaje się do zastosowań kulinarnych. Z powodzeniem można polewać nim pieczywo – wtedy staje się zdrowym zastępnikiem bogatego w nasycone kwasy tłuszczowe masła.

Olej konopny sprawdza się również jako składnik **pesto**, czyli pasty przyrządzanej na bazie oleju, świeżych ziół (np. bazylii lub pietruszki) oraz orzechów, czasem dodatkiem sera. Wszystkie składniki wrzucamy do blendera i miksujemy na gładką masę. Wyciąg z konopi może pojawić się w daniach gorących, takich jak zupy czy makarony, jednak dodany dopiero pod koniec gotowania, dla podkreślenia smaku.

Sos Winegret

Składniki:

- 1 cytryna,
- 1 pomarańcza,
- 3 łyżeczki musztardy,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 łyżeczki cukru,
- 80 ml oleju konopnego,
- szczypta pieprzu.

Przygotowanie:

Cytrynę i pomarańczę myjemy, ścieramy z nich skórki i wyciskamy sok. W misce łączymy sok z pomarańczy, cytryny z musztardą, otartą skórką z cytrusów, olejem, cukrem, solą i szczyptą pieprzu. Następnie mieszamy energicznie i bardzo dokładnie. Można również wlać i wsypać wszystkie składniki do słoika, zakręcić go i potrząsać aż do połączenia się składników. Takim sosem winegret polewamy sałatę. Przechowujemy go w zakręconym słoiku przez kilka dni w lodówce.

Makaron z konopiami jadalnymi i olejem konopnym „Olejowe Smaki”

Składniki:

- makaron pełnoziarnisty – ugotowany i przestudzony,
- ziarna konopi siewnej jadalnej zmielone (łyżka),
- ½ szklanki pokrojonych w plastry truskawek,
- sałata -różne gatunki (1 szklanka liści porwanych),
- pomidor pokrojony w kostkę,
- łyżka pesto z suszonych pomidorów,
- łyżka oleju konopnego Olejowe Smaki,
- sól do smaku.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wkładamy do miski i mieszamy. Ziarna przed zmieszaniem z innymi składnikami, można uprażyć na patelni. Smacznego!