

Link do produktu: <https://sklep.bioforma.com.pl/olej-z-czarnuszki-100ml-olejowe-smaki-p-1070.html>



Olej z Czarnuszki, 100ml - Olejowe Smaki

Cena	29,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	OSM18
Kod EAN	5905669328197
Producent	OLEJOWE SMAKI

Opis produktu

- Olej z czarnuszki tłoczony z ziaren czarnuszki siewnej ma charakterystyczny mocny i korzenny smak i ciemny, brązowy kolor.
- Zawiera wiele prozdrowotnych substancji: w około 85 % składa się z Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych, na które składają się: kwasy linolowy (Omega-6) - około 60 proc., kwasy oleinowy (Omega-9) - około 25 % i kwasy alfa-linolenowy (Omega-3) - około 1 %.
- Ponadto olej z czarnuszki zawiera witaminę E, beta-karoten, sterole, biotynę, liczne mikroelementy oraz przeciwutleniacze. Jednak najważniejszym związkiem znajdującym się w oleju z czarnuszki jest tymochinon. To składnik olejku eterycznego nasion czarnuszki, dzięki któremu olej wykazuje działanie przeciwzapalne (porównywalne z aktywnością aspiryny w dawce 100 mg/kg).
- Tłoczony na zimno – co oznacza, że małe ziarenka czarnuszki 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 z czarnuszki 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 z czarnuszki 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 czarnuszkowy po otwarciu butelki należy spożyć w przeciągu ok. 4 miesięcy.

Dawkowanie: dorosła osoba powinna spożywać 2 x łyżeczkę dziennie przed posiłkiem. Olej z czarnuszki polecany jest szkrabom, które osiągnęły już rok. Dzieciom do 3 roku życia można podawać ½ łyżeczki dziennie, a powyżej 3 roku życia jedną łyżeczkę dziennie.

Czy wiesz, że?

- Olej z czarnuszki pomaga przy astmie i alergiach

Czarnuszka ma działanie przeciwzapalne, przez co pozwalą zmniejszyć częstotliwość astmy i innych chorób alergicznych. Dodatkowo wspiera ona układ odpornościowy i chroni nas przed

chorobami autoimmunologicznymi. Regularne przyjmowanie oleju z czarnuszki przez 6-8 tygodni powoduje znaczną poprawę symptomów.

- Pomoże uporać się z anemią

Olej z czarnuszki zawiera żelazo, ale – co ważne – również takie związki, które wspomagają wchłanianie żelaza z pożywienia, co jest podstawowym problemem w anemii. W wielu badaniach wykazano, że regularne stosowanie oleju z czarnuszki podnosiło poziom hemoglobiny i erytrocytów we krwi. To bardzo ważna informacja dla wegetarian i wegan, jako że większość produktów zalecanych w anemii jest pochodzenia zwierzęcego.

- Czarnuszka ma działanie przeciwpasożytnicze

Olej z czarnuszki wykazał w badaniach działanie przeciwciemcowe u dzieci. Czarnuszkowa kuracja okazała się też skuteczna w przypadku zakażeń przywrą, nie powodując przy tym żadnych działań ubocznych. Czarnuszka dzięki poprawie funkcji układu immunologicznego skutecznie zwalcza również owsiki.

- Pomaga pozbyć się nadciśnienia

Czarnuszka nie tylko obniża ciśnienie krwi i zmniejsza ryzyko powstawania zakrzepów, ale również chroni przed wzrostem homocysteiny. Homocysteina to aminokwas, który - podobnie jak wysoki poziom złego cholesterolu - może być przyczyną miażdżycy.

- Ma działanie antycukrzycowe

Reguluje poziom cukru we krwi: działa ochronnie na trzustkę sprzyjając jej regeneracji i proliferacji wysp trzustkowych odpowiedzialnych za produkcję insuliny.

- Przeciwdziała tworzeniu się kamieni nerkowych.

Nerki pełnią bardzo ważną funkcję w naszym organizmie, a mianowicie odpowiadają za oczyszczanie i filtrowanie moczu. Czarnuszkę warto stosować profilaktycznie, przed pojawieniem się przykrych dolegliwości, które towarzyszą przy problemach z nerkami (trudności z oddawaniem moczu, ostry ból w dole pleców, bóle reumatyczne). Olej z czarnuszki siewnej obniża ilość szczawianów w moczu i dzięki temu ogranicza powstawanie kamieni nerkowych.

- Działa przeciwwrzodowo na żołądek.

Olej z czarnuszki powoduje wzrost ilości mucyny w błonie śluzowej żołądka. Czarnuszka skutecznie działa przeciwko bakteriom *helicobacter pylori*. Przynosi ulgę w przypadku pierwszych objawów refluksu żołądkowo-przelykowego.

- Wspomaga terapie nowotworową

Wspomaga leczenie nowotworów takich jak: białaczka, nowotwór okrężnicy, płuc, macicy, prostaty, piersi, jelita grubego, wątroby, mózgu czy nawet wyjątkowo niebezpiecznego i podstępnego raka trzustki. Czarnuszka nie czyni przy tym szkody komórkom zdrowym.

-
- Wpływa pozytywnie na układ rozrodczy.

Reguluje miesiączkowanie, wspomaga laktację u matek karmiących, pomocna przy menopauzie. Dobra wiadomość dla panów jest taka, że czarnuszka naturalnie podnosi u nich poziom testosteronu.

- Działa odprężająco i kojąco

Olej z czarnuszki możemy zastosować również w aromaterapii. Kilka kropelek dodanych do kąpeli sprawi, że nasza skóra stanie się nawilżona i gładsza. Ciekawostka: olej z czarnuszki dodawany do kąpeli dla dzieci, pomoże złagodzić stres np. związany z adaptacją w przedszkolu. Stosowanie takiej terapii regularnie pomaga pozbyć się problemów z bezsennością i ułatwia zasypianie.

- Włosy i skóra

Olej z czarnuszki jest tradycyjnie stosowany w przypadkach trądziku, łuszczycy, przy atopowym zapaleniu skóry, grzybicy skóry, wysypek, zmianach wywołanych zakażeniem bakteryjnym lub poparzeniem słonecznym. Czarnuszka przeciwdziała łysieniu, hamuje wypadanie włosów, pozwala pozbyć się łupieżu i spowodowanego stanem zapalnym swędzenia, pobudza porost włosów i zwiększa gęstość czupryny. Olej z czarnuszki będzie również niezastąpiony przy owrzodzeniach, skaleczeniach, zmianach ropnych. Dzięki niej rany szybciej się zagoją.

- Cera trądzikowa

W olej z czarnuszki siewnej powinny zaopatrzyć się osoby, które zmagają się z cerą trądzikową. Przy stanach zapalnych skóry najlepiej stosować ją zewnętrznie, ponieważ charakterystyczny smak czarnuszki (gorzki, korzenny) nie każdemu może przypaść do gustu przy stosowaniu wewnętrznym. Najważniejsze składniki, które odpowiadają za właściwości czarnuszki to: nienasycone kwasy tłuszczowe, tymochinon i nigellon. Kwas linolowy inaczej Omega-6 poprawia barierę lipidową naskórka, jak również reguluje pracę gruczołów łojowych, odblokowuje pory skóry i redukuje zaskórniki. Tymochinon i nigellon to substancje o silnym działaniu przeciwzapalnym, przeciwbakteryjnym, antyoksydacyjnym. Oleju z czarnuszki tłoczonego na zimno możemy używać zamiast kremu na noc. Dobrze się wchłania oraz lekko nawilża. Możemy go również zastosować punktowo na zmiany skórne.

KULINARIA

Może być dodawany do: twarogów, kaszy, sałatek, sosów, zup. Czarnuszka nadaje potrawom korzenny posmak i zapach oraz uwydatnia ich naturalny smak.

W celu złagodzenia intensywności smaku oleju, możemy wymieszać go z miodem przy pomocy wafelka. Instrukcja jest następująca: na wafelek nakładamy trochę miodu, dodajemy odrobinę oleju z czarnuszki i taka mieszanka trafia do naszych kubków smakowych. Smacznego!

- Przeciwwskazania

Olej czarnuszkowy obniża [ciśnienie krwi](#), w związku z tym osoby zmagające się z hipotensją (niedociśnieniem tętniczym) nie powinny po niego sięgać. Nie jest polecany również kobietom w ciąży, ponieważ może zatrzymać skurcze macicy.