

Link do produktu: <https://sklep.bioforma.com.pl/olej-z-ostropestu-250ml-olejowe-smaki-p-1066.html>



Olej z Ostropestu, 250ml - Olejowe Smaki

Cena	40,85 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	OSM11
Kod EAN	5905669328067
Producent	OLEJOWE SMAKI

Opis produktu

Olej ostropestowy tłoczony z ziaren ostropestu plamistego.

- Oprócz **witamin E, K i C**, posiada w swym składzie między innymi **garbniki, białka, cukry, tłuszcze, fitosterole i minerały**.
- Ziarna ostropestu plamistego kupujemy **bezpośrednio od polskiego dostawcy**. To powoduje, że mamy większą kontrolę nad tym, co tak naprawdę trafia do nas (odmiana ziarna ostropestu, warunki uprawy).
- Tłoczony na zimno** - co oznacza, że małe ziarenka ostropestu plamistego 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 ostropestowy **należy przechowywać w lodówce**. Oleje, które są bez konserwantów 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 ostropestowy 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 ostropestowy może być dodatkiem wielu smacznych i oryginalnych **dań**. Może być towarzyszem porannych **owsianek, musli, sałat, jak i kanapek**. Może być ciekawym dodatkiem do **grillowanych warzyw** lub **makaronów**. Można z niego zrobić **winegret do sałatki**, stosować go jako **bazę do sosów** lub **spożywać bezpośrednio po tłoczeniu**. Warto zaznaczyć, że olej ostropestowy dodajemy do potrawy po jej przygotowaniu.
- Olej ostropestowy po otwarciu butelki, należy spożyć w przeciągu **2-3 miesięcy**.

Czy wiesz, że?

- Pomaga odbudować komórki wątroby, a także wspomaga usuwanie toksyn z organizmu, które są przez nią przetwarzane. Uznawany jest za skuteczny i naturalny lek na odwrócenie szkodliwych skutków spożywania alkoholu, zawartej w żywności chemii, wypitych z wodą metali ciężkich, a także wszelkich zanieczyszczeń z powietrza, którymi oddychamy. Olej z ostropestu plamistego to kluczowa substancja zalecana alkoholikom i osobom chorym przewlekle, wspomaga też leczenie wirusowych zapaleń wątroby.
- W medycynie ludowej na przestrzeni wielu wieków ostropest plamisty stosowany był jako jedno z głównych antidotów na zatrucie grzybami. Współczesne badania wykazały, że wyciąg z ostropestu bardzo skutecznie neutralizuje toksyny pochodzące z grzybów, najlepiej gdy podaje się w ciągu kilku, kilkunastu minut po spożyciu. Również, gdy podaje się go w ciągu 24 godzin po zatruciu znacznie zmniejsza się ryzyko silnego uszkodzenia wątroby.
- Zawarta w ostropeście **sylimarynę** - jedna z frakcji flawonoidów, wraz z konwencjonalnymi metodami leczenia, pomaga w kontroli objawów cukrzycy, a dokładniej glikemii. Badania wskazują, że niezwykle cenne działanie, znajdujących się w ostropeście przeciwutleniaczy, wyraźnie zmniejsza poziom glukozy we krwi u pacjentów z opornością na insulinę.

-
- Jak wykazały liczne doświadczenia ostropest plamisty skutecznie powstrzymuje rozwój stanów zapalnych, które uznawane są za jedno z głównych przyczyn chorób serca. Pomaga również obniżyć wysoki poziom cholesterolu, poprzez oczyszczenie krwi i zapobieganie uszkodzeniom tętnic.
 - Ponieważ wątroba i inne narządy trawienne, takie jak pęcherzyk żółciowy, trzustka, jelita i nerki ściśle ze sobą współpracują, zapobieganie chorobom wątroby pomaga również zapobiec w powstaniu kamieni żółciowych i nerkowych.
 - Ostropest może być z powodzeniem stosowany w celu złagodzenia bólów głowy typu migrenowego, a także uciążliwych objawów choroby lokomocyjnej i morskiej.

Dawkowanie: Zaleca się stosować go 3 x dziennie po łyżeczce, na 30 minut przed zjedzeniem posiłku

Pielęgnacja skóry?

Olej z ostropestu jest stosowany w preparatach przeciwzmarszczkowych. Głównie maseczki i kremy do twarzy, balsamy do ciała, serum do twarzy.

Jak go stosować?

Codziennie rano, dosłownie kilka kropli oleju wmasować w lekko wilgotną skórę twarzy. Można go wymieszać z kremem, wzbogacając jego właściwości pielęgnacyjne.

Olej z ostropestu jest znany ze zbawienego wpływ na skórę. Używany jest najczęściej do zwalczania stanów alergicznych skóry typu atopowego, oparzeń i trudno gojących się ran. Ma silne działanie odkażające, przeciwzapalne i regeneracyjne. Olej ten ze względu na obecność **witamin C i K**, a także polifenoli zapobiega wystąpieniu stresu oksydacyjnego i w związku z tym wolnych rodników, odpowiedzialnych za starzenie i pogorszenie kondycji włosów, skóry i paznokci. Dodatkowo zawartość kwasu linolenowego sprawia, że jest szczególnie zalecany do włosów bardzo suchych – możemy dodać łyżeczkę tego oleju do odżywki do włosów, którą zwykle stosujemy (na około godzinę).

Inne zastosowania:

- olej z ostropestu może być też stosowany zewnętrznie na: oparzenia, do leczenia trudno gojących się ran, egzemy, rumienia, nadmiernego rogowacenia skóry, do hamowania procesów ropnych, objawów alergii atopowej i kontaktowej;

- działa **przeciwzapalnie i łagodząco** – sylimaryna zawarta w ostropeście sprawia, że olej z ostropestu można stosować do łagodzenia objawów zapalenia jamy ustnej, zapalenia dziąseł, gardła czy krtani;

KULINARIA

Olej z ostropestu w zasadzie możemy łączyć z wieloma potrawami. Świetnie sprawdzi się zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i do porannego śniadania, np. maczając w nim świeży chleb.

Masło bakłażanowe z olejem z ostropestu

Składniki:

- 1 średni bakłażan
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 2 łyżki jogurtu bałkańskiego
- 1 łyżka oleju z ostropestu „Olejowe Smaki”
- czosnek
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażana myjemy, przekrajamy wzdłuż na pół, smarujemy oliwą i pieczemy w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Tak aby był miękki. Studzimy, wyjmujemy łyżką miąższ i odsączamy na sitku. Potem wszystko idzie już błyskawicznie. Wszystkie składniki oprócz oleju blendujemy, doprawiamy do smaku. Na sam koniec dodajemy olej z ostropestu, mieszamy i gotowe!

Smacznego!