

Link do produktu: <https://sklep.bioforma.com.pl/olej-z-wiesiolka-100ml-olejowe-smaki-p-1068.html>



Olej z Wiesiołka, 100ml - Olejowe Smaki

Cena	40,85 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	OSM17
Kod EAN	5905669328173
Producent	OLEJOWE SMAKI

Opis produktu

Olej z Wiesiołka, 100ml - Olejowe Smaki

- Olej z wiesiołka charakteryzuje się **jasnym kolorem** i **ziołowym smakiem**.
- Olej wiesiołkowy zawiera wyjątkowo duże ilości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) – **kwasu linolowego (LA)** i **gamma-linolenowego (GLA)**, od których obecności w organizmie zależy prawidłowy przebieg wielu życiowych procesów.
- Wiesiołek zawiera także **kwas oleinowy (Omega-9), palmitynowy i stearynowy**. Ponadto to źródło **fitosteroli** (sterole roślinne), **białko, witaminę E, minerały: selen, cynk, magnez oraz wapń**.
- Tłoczony na zimno** – co oznacza, że małe ziarenka wiesiołka 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 wiesiołka **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 wiesiołka 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 z wiesiołka po otwarciu butelki należy spożyć w przeciągu ok. **3- 4 miesięcy**.

Dawkowanie: przyjmuje się, że dorosła osoba powinna spożywać 3 x łyżeczkę dziennie po posiłku.

Czy wiesz, że?

- Olej z wiesiołka poprawia równowagę hormonalną**

Ze względu na istotne zawartości kwasów tłuszczowych zaleca się, by kobiety przyjmowały olej z wiesiołka jako naturalny

sposób leczenia PMS

(zespół przedmiesiączkowego napięcia). Spożywanie kwasów tłuszczowych tworzy również właściwe środowisko dla poczęcia dziecka, pomaga w utracie zbędnych kilogramów, a także umożliwia produkcję odpowiedniej ilości hormonów. Olej z wiesiołka jest wskazany dla par starających się o potomstwo.

- **Wiesiołek pomaga w chorobach reumatycznych**

Kwasy obecne w oleju z wiesiołka działają leczniczo w chorobach stawów, w przypadku złamań i uszkodzeń więzadeł łagodzą bóle reumatyczne, pobudzają regenerację tkanki chrzęstnej i łącznej, przyspieszają też gojenie się ran i przeciwdziałają zapaleniu stawów.

- **Wiesiołek usprawnia pracę mózgu**

Kwasy tłuszczowe – a dokładnie **DHA**, który znajduje się w oleju wiesiołkowym – są składnikiem komórek mózgowych. Odpowiednio wysoki poziom tego kwasu ma wpływ na funkcjonowanie mózgu – dobry nastrój, sprawne myślenie, pamięć. Olej z wiesiołka jest polecany uczącej się młodzieży czy osobom starszym z objawami demencji. Jest on też pomocny, jako środek uzupełniający w leczeniu stwardnienia rozsianego, sklerodermii, schizofrenii.

- **Wiesiołek wspomaga terapię nowotworową**

Badania naukowców amerykańskich dowodzą, że olej z wiesiołka może być bardzo pomocny w walce z rakiem piersi – nie tylko zapobiega zachorowaniu, ale również pomaga w leczeniu jego agresywnej postaci. Kwas gamma-linolenowy zwalcza komórki rakotwórcze i ogranicza ich zdolność do rozmnażania się.

W dodatku w połączeniu z lekami standardowo stosowanymi w leczeniu nowotworów piersi prowadzi do szybszego samounicestwienia komórek rakotwórczych i wzmocnienia zdrowych komórek organizmu, co ułatwia walkę z chorobą.

- **Zapobiega utracie włosów**

W celu poprawy kondycji włosów można również wcierać olej z wiesiołka w skórę głowy i włosy, lub też dodawać do ulubionego szamponu.

- **Wiesiołek nadaje piękny i zdrowy wygląd skóry**

Olej z wiesiołka okazał się cennym sposobem leczenia osób cierpiących na choroby skóry, takie jak: **egzema, łuszczyca i atopowe zapalenie skóry, łupież, wypadanie włosów, świerzb i żłobienie**. Badania wykazały, że wiesiołek może pomóc w związanych z wiekiem zmianach strukturalnych i funkcjonalnych w tkankach skóry, takich jak zaczerwienienie, jędrność i odporność na zmęczenie.

Niektóre badania pokazują, że osoby z problemami dermatologicznymi bardzo często nie mają normalnej zdolności przetwarzania kwasów tłuszczowych, czego skutkiem jest niedobór kwasu gamma-linolenowego. GLA jest kwasem tłuszczowym omega-6, które organizm może przekształcić się do substancji, które zmniejszają stan zapalny i wzrost komórek. Badania dowodzą, że olej z wiesiołka jest niezwykle skuteczny w łagodzeniu wielu objawów różnego typu wyprysku, w tym świądu, zaczerwienienia i obrzęków.

- **Zapobiega i leczy trądzik**

W celu leczenia trądziku trzeba zająć się źródłem problemu, czyli brakiem równowagi hormonalnej. Miejscowe leczenie obejmuje już istniejące wypryski i blizny. Zawarte w oleju z wiesiołka kwasy tłuszczowe omega-6 pomagają regulować poziom hormonów, przyczyniające się do powstawania trądziku.

Kwasy te odgrywają również ważną rolę w strukturze komórkowej, poprawiają funkcje nerwowe i stymulują poprawę elastyczności skóry. Można również olej nanosić w niewielkich ilościach bezpośrednio na twarz. Pomaga on w procesie gojenia i poprawia ogólny wygląd skóry. Choć kwas gamma-linolenowy znajdziemy przede wszystkim w kosmetykach czy preparatach

przeznaczonych do skóry przesuszzonej, szorstkiej i podrażnionej, nada się i dla cery tłustej. Okazuje się, że olej ten jest skuteczny również w obniżaniu ilości wydzielanego sebum (czyli łoju), a także redukcji zaskórników.

Przeciwwskazania:

Nie poleca się go osobom, u których mogą wystąpić drgawki (np. chorującym na epilepsję) lub krwawienia, gdyż może on podnosić ryzyko ich wystąpienia. Z tego powodu nie jest zalecane łącznie oleju wiesiołkowego z lekami o działaniu przeciwzakrzepowym, takimi, jak np. warfaryna czy aspiryna (kwas acetylosalicylowy).

KULINARIA

Sałatka z kurczakiem i prażonymi ziarnami konopi siewnej

Składniki:

- Mix sałat lub główka sałaty lodowej/masłowej,
- Nieduża pierś z kurczaka,
- 3 pomidory malinowe lub kilka pomidorków cherry,
- 3 łyżki kukurydzy konserwowej,
- 2 łyżki oleju z wiesiołka Olejowe Smaki,
- garść prażonego ziarna konopi siewnej,
- pół czerwonej lub żółtej papryki,
- grzanki,
- przyprawy do smaku: pieprz, sól, lubczyk, czosnek lub gotowa mieszanka do sosu winegret.

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki i przyprawiamy. Wrzucamy ją na rozgrzaną patelnię i smażymy, co jakiś czas przewracając, tak by zapobiec przypaleniu. Zdejmujemy kurczaka z patelni, odsączamy go na papierowym ręczniku. Kolejny krok to przygotowanie sałaty, którą myjemy, osuszamy i rwiemy na małe kawałki. Następnie kroimy resztę składników na nieduże kawałki: cebulę, pomidory, paprykę. Wszystko to umieszczamy w dużej misce. Dodajemy kukurydzę konserwową. Wrzucamy do miski przestudzoną pierś z kurczaka. Całość mieszamy. W oddzielnej misce robimy mieszankę oleju z wiesiołka z ulubionymi przyprawami lub gotową mieszanką do sosu winegret.

Po połączeniu oleju z przyprawami, dodaję wszystko do wcześniej przygotowanej sałatki. Na koniec dodajemy wcześniej uprażone na patelni ziarno konopi siewnej. Smacznego!