



Olej z czosnku niedźwiedziego produkt BIO 100ml

Kod EAN: 4031192191111

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

30,98 PLN

Opis produktu

Olej z czosnkiem niedźwiedzim 100ml Olmuhle Solling

Olej powstaje w wyniku tłoczenia na zimno rzepaku ze świeżymi liśćmi czosnku niedźwiedziego.

Czosnek niedźwiedzi zawiera szereg substancji które znajdują zastosowanie w farmacji. Surowiec, ze względu na swój atrakcyjny aromat, jest też często stosowany w kuchni w charakterze przyprawy.

Składniki: Olej rzepakowy z czosnkiem niedźwiedzim. Produkt rolnictwa ekologicznego. Produkt BIO.

Spożywanie:

- na surowo - jako dodatek do sałatek, sosów, dipów
- do gotowania
- można używać do pielęgnacji skóry.
- nie używać do smażenia

Pojemność netto: 100 ml

Kraj pochodzenia: Niemcy

Dystrybutor w Polsce: Nomak Sp z o.o. ul. Obroki 130, 40-833 Katowice

*** koniec opisu produktu *

Kilka słów o czosnku niedźwiedzim

Czosnek niedźwiedzi był cenionym surowcem zielarskim już w średniowieczu. Nazwa tej rośliny wywodzi się z przekonań ludności, jakoby był on pierwszym posiłkiem budzących się po zimie niedźwiedzi. Czy tak było, nie wiemy, ale

faktycznie roślina ta jest jednym z pierwszych gatunków pojawiających się w wiosennej szacie roślinnej. Z racji podobieństw w budowie liści można ją pomylić z konwalia lub zimowitem. I tu należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ obie rośliny (konwalia i zimowit) są trujące. Z kolei **liście czosnku niedźwiedziego** obfitują w substancje mające zastosowanie w farmakoterapii. Po szersze informacje w tym zakresie odsyłamy do poradników zielarskich.

Czosnek niedźwiedzi występuje na terenach Polski zazwyczaj w lasach liściastych o żyznych glebach, na stanowiskach zacienionych. Należy jednak pamiętać, że jest to **roślina objęta częściową ochroną gatunkową** i jej ewentualny samodzielny zbiór jest regulowany stosowanymi przepisami, z którymi koniecznie należy się zapoznać. Na szczęście w **sklepach zielarskich** możemy już nabyć suszony **czosnek niedźwiedzi** pochodzący z kontrolowanych upraw.

Popularnością cieszy się też **olej z czosnkiem niedźwiedzim**, który można bardzo wygodnie stosować.

Charakterystyczny **aromat czosnku niedźwiedziego** sprawia, że jest on chętnie stosowany w kuchni, jako bardzo atrakcyjna przyprawa.

Czosnek niedźwiedzi zawiera szereg substancji:

- olejki eteryczne, których najważniejszym składnikiem jest siarka aktywna, odgrywająca ważną rolę w procesie przemiany materii. Aktywuje całą gamę enzymów odpowiedzialnych za odtruwanie organizmu z metali ciężkich, chemikaliów, pestycydów i innych związków toksycznych. Czosnek niedźwiedzi jest najbogatszą w siarkę rośliną w Europie.
- adenozyne - substancji posiadającej właściwości witamin A, C, E i selenu jednocześnie - należą one do przeciwutleniaczy niwelujących w organizmie wolne rodniki powodujące wiele chorób
- żelazo - wysoki poziom żelaza, aż o 30 % przewyższa czosnek pospolity pod kątem zawartości żelaza
- flawonidy, saponiny, bogaty zestaw enzymów i aminokwasów, mangan oraz związki o działaniu przeciwbakteryjnym.

Po więcej informacji odsyłamy do poradników zielarskich.