

## Cola acuminata - mletý kolový ořech 1000g



Kolový ořech Cola Acuminata je velmi silný stimulant, který byl součástí původní receptury Coca-Coly. Nálev vyrobený přelitím vařící vody má tmavě hnědou barvu, nasládlou chuť.

**Číslo zboží: 1000g** **Cena: 1299,00 Kč**

Prodejní cena se slevou  
CENA (S DPH): 1299,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Salvia Paradise](#)

---

Rřpiské ořechy jsou známé po celém světě jako **velmi silný stimulant obnovující vitalitu, mající účinek srovnatelný s nelegálním kokainem, zahánějící pocit hladu a bolest**. Nálev vyrobený přelitím vařící vody má tmavě hnědou barvu a vynikající nasládlou, kolu připomínající chuť. Z 50 g lze udělat až 30 povzbuzujících šálků.

**Tradiční užití:** Tradičně se ořechy žvýkají nebo se z 1 - 2 lžiček práškového ořechu připravuje nápoj: 1 - 2 lžičky zalijeme 300 ml vroucí vodou a necháme 10 - 15 minut louhovat . Nápoj nemusíme cedit, neboť většina prášku se rozpustí a jen nepatrná část se usadí na dně. Další typ od spokojeného zakazníka: 1 lžičku zalijeme 250 ml horkého mléka a dosladíme. Vznikne nápoj jemné chuti silně stimulaující. Pokud prášek zalijeme horkou vodou a jen lehce naředíme mlékem, chuť se výrazně zjemní. Nejčastěji se prášek přidává do kávy nebo horké čokolády, často se pro zlepšení chuti se přidává cukr nebo med. Oblíbená je i kombinace s guaranou, která možné účinky kolovníku posiluje.

**Upozornění:** Příznaky předávkování jsou podobné kávě a to, neklid a nespavost. Nepřakračujte denní dávkování. Není vhodné pro těhotné a kojící ženy a děti. Uchovejte mimo dosah dětí. Skladujte v chladu, suchu a temnu.

**Kolovník zařpičatělý (Cola acuminata)** je strom, který patří do rodiny malvaceae z čeledi slézovitých. pochází z deřtných pralesů ze střední a západní Afriky. Pěstuje se v Nigérii, Súdánu, Americe a dále se jeho pěstování rozšířilo do Mexika a Brazílie. Vyskytuje se i v Asii a jižních tropických oblastech Indie. Existuje přes 50 druhů, z nichž nejvýznamnější jsou kolovník zařpičatělý a kolovník lesklý, které se pěstují pro semena, která jsou dodnes velmi ceněna, na některých územích Afriky jsou používána jako místní platidlo. Pro Muslimové jsou kolová semínka posvátná. Kolovník roste až do 20 m. Kvete bíle, seskupen do hroznů které vyrůstají na starších větvích. Ve zralosti zhnědnou. Mladé měchýřky jsou složeny do kulovitého útvaru. Bývá jich 5 a každý obsahuje 5 - 13 semen. Osemení je bílé a má sladkokyselou chuť. Vnitřek obsahuje zárodek s 3 - 5 načervenalá semena, které jsou nahořklá.

**Složení:** Kolovník je přírodním zdrojem kofeinu. Semena obsahují převážně škrob, dále theobromin, kofein, třísloviny, silice a barvivo kolová červeň. Vysoký obsah škrobu a povzbuzujícího kofeinu je příčinou, že kolovníková semena jsou vyhledávanou potravou domorodců především pro možné stimulační účinky a pro utišení žízně. Semeno se vysuší na slunci v tvrdý kolový oříšek, který poté krájejí na kolečka. Při užití má nejprve nahořklou a později nasládlou chuť.

**Historie:** Poprvé byla semena koly použita v 19. století. Tehdy jistý americký lékárník uvedl na trh nápoj obsahující víno a výtažky z kokainovníku pravého a kolovníku lesklého. Při prohibici ve 30. letech 20. století bylo víno nahrazeno sodou a nápoj byl nazván Coca-Cola. Avšak i prodej tohoto nápoje byl zakázán, neboť se u něj prokázaly narkotické účinky kokainu. V dnešní době Coca-Cola už neobsahuje ani výtažky z koky. Kolovník se dnes používá hlavně ve farmaceutickém průmyslu pro výrobu povzbuzujících preparátů (kolové víno, kolové tabletky) a v potravinářském průmyslu při výrobě osvěžujících nápojů.

---