

Drť z dýňových semínek, Organic Oil 250g



Dýňová semínka mají vysoký obsah bílkovin a jsou zdrojem vlákniny. Přispívají k udržení normálních funkcí dolních močových cest a prostaty.

~~78,00 Kč~~ 78,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 78,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TML a.s.](#)

Doporučuje se lisovat tykvy za studena.

Dýňová semínka mají vysoký obsah bílkovin a jsou zdrojem vlákniny. Přispívají k udržení normálních funkcí **dolních močových cest a prostaty**. Zajímavá jsou také pro vysoký obsah **hořčíku, fosforu a zinku**.

Dýňová semínka obsahují vysoké procento **fosforu**, který přispívá k normálnímu energetickému metabolismu a funkci buněčných membrán. Udržuje dobré zdraví kostí a zubů.

Obsažený hořčík – magnesium přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání, k elektrolytické rovnováze, energetickému metabolismu. Má vliv na normální činnost nervové soustavy a svalů, podílí se na syntéze bílkovin a podpoře psychické činnosti. Hořčík také harmonizuje stav kostí a zubů, podílí se na procesu dělení buněk.

V tykvvých semínkách najdeme velké množství užitečných látek, jako jsou bílkoviny, nezaměnitelné aminokyseliny (arginin, valin, glutamin, fenylalanin, glycin, atd.), vitaminy (E, A, F, C, P, T, K, vitaminy skupiny B a jiné), minerální a stopové prvky, jichž najdeme v tykvi víc než 50.

V kuchyni

Drt z tykvvých semínek je vhodné přidávat při pečení. Tím obohatíte pokrm o plnohodnotnou bílkovinu, která se lehce vstřebává. Pokrm je pak nadýchaný, nekazí se rychle a neplesniví. Drt můžete přidávat i do hotových kaší, jako zahušťovadlo do omáček a také je vhodná k přípravě koktejlů.

Při pečení

Drt z tykvvých semínek přidávejte do těsta, které nepotřebuje dlouhou tepelnou úpravu (palačinky, šušenky, pečivo).

Na 1 kg žitné nebo pšeničné mouky dejte 100–150 g drt z tykvvých semínek. Trvanlivost pečených pokrmů s pomocí drt z tykvvých semínek se navyšuje o 72 dní.

Zdravé recepty

Syrnyky s drtí z tykvvých semínek

Ingredience:

400 g tvarohu

1 vejce

6 polévkových lžic drt z tykvvých semínek

2 polévkové lžíce pšeničné mouky

6–9 kousků meruněk

8–12 kousků sušených švestek bez pecek

2 polévkové lžíce cukru

Sušené plody nakrájejte na jemno. Do tvarohu přidejte vejce, drt z tykvvých semínek, cukr a promíchejte. Tuto tvarohovou směs posypejte 1 polévkovou lžicí pšeničné mouky a udělejte malý dort. Doprostřed dortu dejte čajovou lžičku nakrájených suchých plodů, zalepte a jemně připlácněte. Naskládejte syrnky na máslem vymazaný plech a pečte 15–20 minut na středním ohni. Podávejte se smetanou, marmeládou nebo povidly.

Složení: 100% drt semen tykve

100g výrobku obsahuje: Energetická hodnota na 100g: 395kcal/1653 kJ: bílkoviny 44 g, sacharidy 21 g, tuky 15 g.

Způsob použití: 1 – 2 polévkové lžičky přidávat do jídla bez tepelné úpravy.

Doporučené trvání kúry: 2 – 3 týdny, potom udělat přestávku.