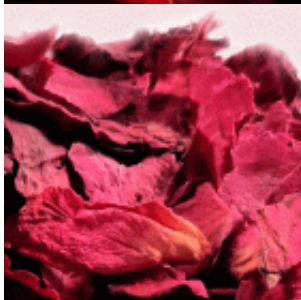


Růže červená – Okvětní lístky sušené, celé, velké 40g



Velké okvětní lístky růže. Surovina pro přípravu bylinného čaje, bylinných směsí, koupelí, i jako dekorace.

Cena za 40g: 49,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 49,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Růže patří mezi skvosty každé zahrady, její okvětní lístky jsou ale i cennou surovinou pro bylinkáře. Předmětem sběru u růží jsou okvětní lístky, a to především tmavě červené, které obsahují největší množství cenných flavonoidů, vonných silic, vosků a tříslovin. Sbírají se i ale i další odrůdy (Růže stolistá, bílá, damašská, šípková, svraskalá, galská ...), které mají podobné účinky.

Zdravotní tvrzení týkající se Růže (*Rosa centifolia*) ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): (Před) menstruační a menopauzální komfort. Gynekologické zdraví - plodnost. Normální činnost kardiovaskulárního systému. Trávení & vylučování. Normální stav zraku. Duševní rovnováha - klid - spánek. Normální stav pokožky. Normální funkce dýchacího systému.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Nejběžnější formou přípravy je **nálev**: lžičci podrcených plátků růže zalejeme čtvrtlitrem vařící vody, 15 minut necháme odstát a osladíme medem. Výborně chutná i se skořicí nebo podrcenými šípkami.

Růžový med: 30g sušených květů se zaleje 250ml vroucí vody. Po 24 hodinách se přecedí a tento výluh se smíchá s 1kg medu.

Růžový ocet: 100g sušených lístků vyluhujeme v 1 litru červeného vinného octa. Pokud červený ocet nemáte, použijte 1 litr červeného vína a 50ml obyčejného octa. Luhuje se 10 dnů při pokojové teplotě. Po deseti dnech scedíme.

Kontraindikace: nejsou známy.

Alergeny: nejsou

hmotnost: 40g

Surovina pro výrobu bylinného čaje.
