

Slzovka obecná, Yi yi ren 300g



Odstraňuje hleny a vlhkost z organismu, zvyšuje imunitu, proti šedému zákalu, pro detoxikaci, zánětech močového měchýře, otocích, bolestech svalů a kloubů způsobených vlhkostí a větrem, akné.

~~135,00 Kč~~ 135,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 135,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Slzovka obecná (také Jojobovy slzy, čínsky Yi yi ren, japonsky Hatomugi) je jednou z nejdéle pěstovaných obilovin na světě. Byla základem stravy ve starém Egyptě, Palestině či Řecku. Tato

semena divoké trávy, která jsou podobná ječmens.

Slzovka je jednoletá tropická obilnina. Semena obsahují přes 10 % vody, 52 % škrobu, přibližně 18 % bílkovin a 7 % tuku. Obsahují také menší množství vitamínů skupiny B; neobsahují však žádný vitamin A ani C. Používá se též jako náhrada prosa. Neobsahuje lepek!

Chuť: sladká

Tato semena divoké trávy, která jsou podobná ječmenu, mají silné čisticí účinky a používají se k detoxikaci organismu. Slzovka podporuje funkci sleziny, pomáhá trávení masa a tuků. Má příznivý vliv na pleť.

Použití

detoxikaci

celkovém zahlenění

zánětech močového měchýře

otocích, bolestech svalů a kloubů způsobených vlhkostí a větrem

akné

bradavicích

mateřských znaménkách

střevních parazitech

kašovitě stolici

průjmu

Účinek: Odstraňuje hleny a vlhkost z organismu, zvyšuje imunitu. Dále můžeme používat denně po 60 dní proti šedému zákalu (velmi účinné u začínajícího zákalu).

Je vhodná jako přídatek do kaší, polévek nebo zdravotních čajů.

Recepty:

Slzovka se zeleninou a řasou:

2/3 rýže, 1/3 slzovky se vaří společně s mořskou řasou (např. Kombu-urychlí vaření a obohatí pokrm o cenné minerály). Odvar se pije jako léčivý čaj. Uvařené obiloviny můžeme dále upravit např. jako "Kubu", či směs rozmixovat a použít jako základ pro pomazánku, prejt, nákyp, smažené placičky.

Čínská polévka se slzovkou:

1 čerstvé kuře, 2 1/2 l vody, 30 g slzovky namočené přes noc ve vodě, 5 nasekaných plátků čerstvého zázvoru, 300 g pokrájených čerstvých hub, 3 snítky nasekané cibulky, 1 PL soli, 2 PL rýžového vína, 1/2 ČL čerstvě mletého pepře. Očistíme kuře a nakrájíme ho na plátky. Plátky dáme do hrnce s vodou a předem namočenou slzovkou, zázvorem a přivedeme k varu. Poté ztlumíme plamen a dusíme 2 hodiny, dokud není kuře křehké.

Přidáme všechny ostatní ingredience, dusíme cca 2 minuty a polévku můžeme podávat.

Mrkev se slzovkou:

500g mrkve nakrájíme na kostky a spaříme horkou vodou nebo lehce povaříme. V jiném hrnci uvaříme asi 1kg slzovky-vaříme cca 1,5 hodiny na hustou a lepivou kaši. Smícháme a ještě povaříme, případně můžeme přidat trochu třtinového cukru.

Doporučujeme užívat miskou denně (250ml).

Více receptů se slzovkou najdete na www.hatomugi.cz.

Váha: 300g

Země původu: Thajsko
