

BIO extra panenský olivový olej

Olivový olej je již u nás velice známý. Pro své pozitivní účinky na zdraví, které se po staletí projevují zejména u středomořských národů se jeho používání velmi rychle ujalo i u nás.

Druhů olivových olejů je celá řada, dle jejich původu a zpracování. A právě dle původu a zpracování – technologií je mezi oleji velký rozdíl. Obsah látek panenských olivových olejů, např. kyselost, pak bývá rozdílný a tím i jeho účinnost.

Nejúčinnějšími panenskými olivovými oleji jsou oleje jednodruhové (z jednoho druhu oliv), získávané mechanickým lisováním za studena z oliv bez pecek. Významnou roli v kvalitě hraje i podnebí a péče o olivovníky při jejich pěstování.

Takovým **mimořádně kvalitním olivovým olejem je BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ** pocházející z kláštera AGIA TRIADA (Svatá Trojice) v Akrotiri v oblasti Chania na Krétě. Součástí kláštera jsou rozlehlé olivové háje, o které mniši po staletí pečují. Pro lisování tohoto oleje **pěstují speciální druh** malé zelené olivy Koroneiki, která má vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin (monokarboxylové kyseliny, jenž jsou **základem pro tvorbu bílkovin**), a vysoký obsah přírodních vitamínů A a E (tokoferol). Mniši olivy **pečlivě vybírají, sbírají je ručně** a po vypeckování **lisují tyto čerstvě nasbírané olivy tradičními, několika staletími ověřenými metodami** (za studena). Olej je z prvního lisu. To vše dodává oleji nejen **nejvyšší možnou kvalitu, jemnost a nenahraditelnou chuť, ale i vysokou radiovitalizační energii.**

Vzhledem ke své jedinečnosti získal tento olej ochrannou známku I.G.P (jde o chráněné zeměpisné označení, které se uděluje výrobkům chráněným nařízením Rady /ES/ č. 509/2006).

Charakteristika

BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ AGIA TRIADA má velmi lahodnou chuť, mimořádnou jemnost a nádherně voní. Každý odborník ocení velmi nízkou kyselost, která je 0,1 – 0,8%. Neobsahuje cholesterol. Obsahuje mono-nenasycené mastné kyseliny (monokarboxylové kyseliny), které jsou **základem pro tvorbu bílkovin**. Dále obsahuje vitamin A a E (tokoferol) - vitamin rozpustný v tucích, který chrání buněčné membrány = slouží jako **důležitý antioxidant** (chrání před vznikem rakoviny a cévních chorob). Panenský olivový olej podporuje trávení a také se považuje za velmi dobré laxativum (projímadlo), které podporuje peristaltiku (pohyby - pročišťování) střev, jejich uvolnění a vyprazdňování při zácpě (o způsobu a míře dávkování za těchto okolností je možné se poradit, viz mimořádné služby).

Účinky

- podporuje trávení a metabolismus tuků
 - působí příznivě na žaludek (zlepšuje činnost žaludku, podporuje chuť k jídlu), žlučník (podporuje tvorbu žluči a její vylučování do střeva), játra, slinivku a střeva
 - má pozitivní účinek na zažívací ústrojí (díky přítomnému rostlinnému slizu) - všeobecně se doporučuje při problémech vylučování (zácpy)

- pomáhá při pomalém vyprazdňování žlučníku a problémech se žlučnickovými kameny
- snižuje riziko srdečních a cévních onemocnění
 - ředí krev - snižuje riziko tvorby krevních sraženin a ucpání cév
 - snižuje riziko infarktu a mozkové příhody - je velmi vhodný po infarktu
 - snižuje krevní tlak i hladinu cholesterolu v krvi
- olivový olej je dobrým pomocníkem v boji s rakovinou tlustého střeva, prostaty a prsu
- má příznivý vliv na pohlavní orgány a nervosvalovou činnost
- pomáhá i na některé ekzémy, bércové vředy (uklidňující a osvěžující účinky na kůži)
- v kosmetice je olivový olej velmi vhodný:
 - pro suchou, podrážděnou, alergickou, zánětlivou, poraněnou či jinak poškozenou pokožku
 - lze jej rovněž doporučit v péči o jemnou pokožku dětí - kromě přírodního vitamínu E, který tělo chrání před volnými radikály a zabraňuje předčasnému stárnutí kůže obsahuje i vitamín A, jenž zjemňuje pokožku a napomáhá při tvorbě nových buněk
 - má pro pokožku všeobecně zklidňující účinky, dokáže dobře ošetřit i popálenou kůži či drobná bodnutí od hmyzu
 - hodí se k aplikaci vlasových zábalů a balzámů - vlasy jsou po něm lesklé a pružné

Použití:

Vnitřně – 2 x denně 1 malou (čajovou) lžičku, před jídlem, během jídla, do jídla, po jídle. Při problémech vylučování (zácpy) 1 polévková lžice olivového oleje každé ráno nalačno jako vynikající přírodní projímadlo.

Vně: při kožních potížích potírat postižená místa. Pro běžnou péči o pokožku a pleť jako pleťové mléko – **zjemňuje pokožku a napomáhá při tvorbě nových buněk**, zanechává ji pružnou a hladkou. Je vhodný i k odlíčení.

Na vlasy jako vlasový zábal – vetřít do vlasů, vlasy jsou po něm lesklé a pružné.

V kuchyni: je vhodný nejen do studené kuchyně. Extra panenský olivový olej lze použít i v teplé kuchyni - neměl by se však zahřívat nad teplotu 180°C. Hodí se výborně k přípravě různých salátů, marinád, omáček (studených) i moučníků, i na smažení, vaření, pečení.

www.panenske-oleje.cz