

BIO KOKOSOVÝ OLEJ

BIO kokosový olej – panenský kokosový olej je získáván pomalým lisováním z nasekané dužiny kokosového ořechu. Ne však každý panenský kokosový olej je stejný – stejně účinný. Jeho kvalita se odvíjí od jeho původu a kvality – technologie zpracování. Panenský kokosový olej, který se Vám představuje na těchto stránkách – olej TROPICAL, pochází z ekologického zemědělství malých farem z Filipín a Solomonských ostrovů sdružených do projektů Ecocert Fairtrade. Tento olej je pečlivě lisován za studena při teplotě do 43°C z dužiny čerstvě sklizených ořechů. Po důkladné filtraci je získán krystalicky čistý olej s delikátním aroma kokosu. Do tekutého skupenství přechází při teplotě 24°C, je balený ve skle. Touto technologií a způsobem uchovávání je maximálně zachována kvalita a účinnost látek, které kokos obsahuje.

Charakteristika

Panenský kokosový olej BIO – olej TROPICAL – je díky výše zmíněným okolnostem naprosto jedinečný: **obsahuje okolo 50% kyseliny laurové** (zvyšující imunitu) a **velký podíl kyseliny kaprylové**. Dále obsahuje kyselinu kaprovou a myristovou. Zmíněné **kyseliny lze považovat za přírodní antibiotika**, neboť mají schopnost narušit lipidové membrány virů, bakterií a kvasinek. Nerafinovaný kokosový olej je přirozeně bohatý nejen na nasycené mastné kyseliny, ale i na další zdraví prospěšné látky jako antioxidanty a vitamíny A, C a E. Často bývá dokonce nazýván „nejzdravějším olejem na Zemi“.

Další zvláštností kokosového oleje je jeho způsob trávení, které se podobá trávení sacharidů, ale přece jen se tráví pomaleji než sacharidy – postupně se rozkládá se na glukózu, která je tak postupným zdrojem energie. To umožňuje vyrovnávání náhlého kolísání hladiny cukrů v krvi. Proto je lékaři doporučován lidem, kteří mají potíže s hypoglykemií, případně diabetem. Díky své schopnosti navodit pocit nasycení, již při malých dávkách (pár lžiček) na několik hodin, **je ideální při redukčních dietách – brání JO-JO efektu**. Účinné látky - jejich mimořádné složení v tomto panenském kokosovém oleji, brání také podvýživě, kterou často trpí i lidé obézní či s nadváhou.

Panenský kokosový olej je vynikající i v kuchyni – na rozdíl o ostatních panenských olejů snáší vysoké teploty bez úhony – bez zničení účinných látek. Olej se nepřepaluje - je proto vhodný i ke smažení, vaření a pečení. Neobsahuje cholesterol. **Je oblíbený i pro využití vně - v péči o pokožku a vlasy.**

Historické zkušenosti s panenským kokosovým olejem mají zejména v zemích Jižního Pacifiku, kde je po staletí používán v tradiční kuchyni i péči o pokožku a vlasy.

Účinky

- ❖ stimuluje metabolismus (zlepšuje – urychluje látkovou výměnu)
- ❖ pomáhá při
 - diabetu
 - hypoglikemii
 - poruchách štítné žlázy - panenský kokosový olej podporuje tvorbu hormonů štítné žlázy, díky čemuž zpomaluje stárnutí buněk

- ❖ působí preventivně proti srdečním chorobám, senilitě a dokonce i rakovině
- ❖ je skvělý v léčbě podvýživy
- ❖ pomáhá při nadváze - hubnutí

- ❖ má antibakteriální a antivirální efekt (působí proti infekcím a virům)
- ❖ potlačuje plísně, kvasinky (MCT), kandidu, herpes virus atd. (použitím vně)
- ❖ má využití i v hojení jizev, vyrážek či ekzémů
- ❖ je účinný na celulitidu i hubnutí
- ❖ je skvělý jako masážní i koupelový olej
- ❖ výtečný v péči o vlasy - regeneruje suché vlasy
- ❖ výtečný v péči o tělo a pleť - intenzivně chrání, přirozeně regeneruje a hydratuje pokožku (popraskanou) a pleť, zejména po opalování či jiném podráždění,
- ❖ hydratuje rty – chrání je před vysoušením a mrazem
- ❖ je vhodný i pro alergickou a velmi citlivou pokožku dětí i dospělých
- ❖ zpomaluje proces stárnutí pokožky a pleti
- ❖ nezanechává nepříjemný pocit mastnoty na pleti
- ❖ svou jemnou kokosovou chutí je velmi lahodný
- ❖ je vynikající do studené i teplé kuchyně
- ❖ lze s ním smažit, vařit, péct, grilovat – má vysokou tepelnou stabilitu
- ❖ je velmi odolný proti oxidaci – proti žluknutí
- ❖ jako výtečný masážní olej je znám z historie i v použití k erotickým hrátkám (např. jako lubrikační gel)

Použití

Vnitřně – 2 x denně 1 malou (čajovou) lžičku, před jídlem, během jídla, do jídla, po jídle. *Vně*: při kožních potížích několikrát denně potírat postižená místa.

Pro běžnou péči o pokožku a pleť po koupání, po opalování atd. jako pleťové mléko – zvlhčuje pokožku a zanechává ji pružnou a hladkou. Je vhodný i k odličení. Pro muže jako přírodní balzám po holení.

Na vlasy jako vlasový zábal – vetřít do vlasů (ideální pro suché vlasy s roztřepenými konečky). Vyživuje vlasy, nezanechává je však mastné, vsákne se a vlasy precizně uhladí – lépe se pak rozčesávají. Pomůže i odstranit lupy.

Je vhodný do studené i teplé kuchyně - ideálně pozvedne chuť sladkých jídel (palačinky, kaše), orientálních jídel, můžete na něm smažit, vařit s ním, použít ho i na pečení.

Balení

sklenice 340 ml