

НАША ПРОДУКЦИЯ



1. Ганга Чаванпраш
2. Алоэ Вера сок
3. Гель Алоэ Вера
4. Горчичное масло
5. Аюрведа чай
6. Индийские специи



Ганга Чаванпраш - это чисто аюрведический продукт является главной Расаяной (эликсир молодости, замедляющий процесс старения). Ганга Чаванпраш приготовлен из свежих фруктов Амлы и 53 других натуральных трав и минералов. Он богат антиоксидантом (витамин Е). С помощью этого натурального продукта, вы можете защитить себя от инфекций, кашля и простуды. Ганга Чаванпраш увеличит ваш иммунитет и повысит силу сопротивляемости организма к болезням. Он снабдит ваш мозг и организм всеми необходимыми витаминами.



АЛОЭ ВЕРА СОК

Позитивное влияние использования сока Алоэ Вера так обширно и разнообразно, что его называют «волшебным растением». Чудодейственные свойства алоэ были известны еще древним индийцам, африканцам, грекам, китайцам. Сок Алоэ Вера содержит более 200 различных питательных веществ, включая 18 аминокислот, 20 минералов и витаминов. Сок Алоэ Вера применяется: Детоксикация. С ежедневными стрессами, загрязнением окружающей среды и качеством пищи, которую мы употребляем, нам всем необходимо очищать организм время от времени. Употребление сока Алоэ Вера дает телу фантастически богатый коктейль витаминов, минералов и сопутствующих микроэлементов для того, чтобы помочь справиться с этими стрессами. Здоровое пищеварение. Алоэ Вера имеет природные очищающие свойства. Употребление сока Алоэ Вера улучшает состояние кишечника и улучшает поглощение протеина. Поддержка иммунитета. Алоэ Вера содержит много антиоксидантов-натуральных усилителей иммунитета, которые борются со свободными радикалами в организме. Снижение острых и хронических воспалительных процессов. Коллаген и эластин помогает поддерживать здоровье кожи. Замедляет старение. Регуляция веса. Употребление Алоэ Вера помогает очистить пищеварительную систему. Наш рацион включает множество продуктов, которые вызывают усталость, ожирение. Алоэ Вера обеспечит хорошее самочувствие, поможет вырабатывать больше энергии и поддержит нормальный вес. Дневная доза витаминов и минералов. Сок Алоэ Вера содержит витамины А, В1, В2, В6, В12 (В12 содержится только в протеинах животного происхождения и вот сейчас вы сможете получать его в растительной форме), С, Е, фолиевую кислоту, ниацин и другие. Аминокислоты. Человеческому телу требуется более 20 аминокислот. Сок Алоэ Вера содержит их 18, в том числе почти все незаменимые аминокислоты, которые напрямую связаны с регенерацией клеток и которые не вырабатываются организмом человека.



Гель Алоэ Вера помогает при солнечных ожогах. Он действует как защитный слой и помогает сохранить влагу. За счет питательных качеств и антиоксидантных свойств, кожа заживает быстрее. Гель Алоэ вера увлажняет кожу без эффекта липкости и идеально подходит для тех, у кого жирная кожа лица. Для женщин с сухой кожей, алоэ вера действует как увлажнитель и отлично предотвращает высыхание кожи. Для мужчин: гель Алоэ Вера можно использовать в качестве лосьона после бритья, его целебные свойства могут лечить небольшие порезы. Гель Алоэ Вера содержит два гормона: Ауксин и Гиббереллины. Эти два гормона обеспечивают заживление ран и уменьшают воспаление кожи. Гиббереллин в Алоэ Вера действует как “Гормон роста” стимулирует рост новых клеток. Гель Алоэ Вера – разглаживает морщины, повышает жизненный тонус.



Горчичное масло считается маслом, которое имеет низкую концентрацию насыщенных жиров по сравнению с другими маслами для приготовления пищи. Масло обладает пикантным островатым вкусом, в основном используется для приготовления пищи. Оно состоит из жирных кислот; олеиновой, эруковой и линолевой. Обладает антиоксидантным свойством. Масло также богато необходимыми витаминами А, Д и холином (витамином В4). Горчичное масло помогает сохранить стройность, а также имеет много других преимуществ.



Индийские специи - красные, желтые, зеленые, черные, коричневые и цвет бунта, они источают изумительный аромат. Простая щепотка может забрать ваши беды и дать вам здоровье и бодрость. Для приготовления пищи не имеет себе равных. Неудивительно, что индийские специи - Знамениты по всему миру!

Куркума является распространенной специей в Индии. Корневища и стебли многих видов этого рода содержат эфирные масла и жёлтые красители (куркумин) и культивируются в качестве пряностей и лекарственных растений. Куркума обладает слегка горьковатым и слабо жгучим вкусом. Куркума является неизменным компонентом всех пряных смесей. Куркума добавляется к супам, рису, овощам, соусам, молочным напиткам. Куркума обладает многими уникальными **целыми свойствами** и активно используется в восточной медицине в качестве лекарственного растения. Куркума содержит сильные антиоксиданты. В Индии куркума на протяжении многих лет считается средством, сохраняющим молодость и красоту.



Кориандр - прекрасный компонент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам и кебабам. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, для мясных блюд, колбас, кушаний из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки. В Индии кориандр часто используют против боли в животе. Для этого молотый кориандр заваривают кипятком и пьют этот чай на пустой желудок. Кориандр как специя в еде, а также в напитке оказывает на тело охлаждающее действие. Чай из кориандра помогает при опухолях и отеках.



Чёрный перец - король пряностей. Он представляет собой высушенные плоды лианового индийского растения вида *Piper nigrum* родом с Малабарского побережья Индии. Это очень древняя пряность, она упоминается ещё в индийских текстах второго тысячелетия до нашей эры. Ароматный жгучий чёрный Перец используют как в виде целых высушенных горошин, так и молотым. Перец возбуждает аппетит и содействует пищеварению. Перец употребляется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, при приготовлении всех видов мяса, включая дичь, савойской капусты, фасоли, гороха, чечевицы, квашеной капусты, гуляша, яиц, сыров, томатов, рыбы, консервированных овощей и для большого количества других блюд. Перец — самая универсальная пряность. Чёрный перец укрепляет нервы и память. Улучшает аппетит и пищеварение.



Гарам масала - одна из самых Ароматных и благоухающих разновидностей смеси индийских специй. Типичный вариант гарам масалы включает в себя: чёрный и белый перец, гвоздика, листья балабара, листья мускатного ореха, черные и белые семена тмина, корица, чёрные, ко невые и зеленые стручки кардамона, мускатный орех, бадьян, семена кориандра.



На Хинди "гарам" означает "горячий", а "масала" - "смесь специй". Гарам масалу используют по всей Индии, она идеально подходит к блюдам из курицы, овощей, фруктов, риса, бобовых (чечевицы, фасоли, гороха): закускам, салатам, супам, рагу, а также к различным соусам. Гарам масалу добавляют в сладкую выпечку. Приправой ароматизируют травяные чаи, соки, фруктовые напитки. Гарам масалу рекомендуется добавлять в конце приготовления блюда или посыпать ею блюдо перед самой подачей на стол. Гарам масала - хорошее Средство для профилактики простудных и респираторных заболеваний, особенно в зимнее время. Также рекомендуется употреблять гарам масалу при различных заболеваниях пищеварительного тракта.

Это одна из самых популярных в Азии пряностей, являющейся семенами индийского тмина. Он отличается от нашего тмина более мелким размером и темной окраской. Кроме того он обладает более резким, сильным и приятным ароматом. Зира (Кумин) обладает слегка напоминающий орех, вкусом. В кулинарии используют целые или размолотые в порошок семена зиры. Цельные семена используются при приготовлении восточного плова, блюд из мяса, колбасных изделий и сыров.

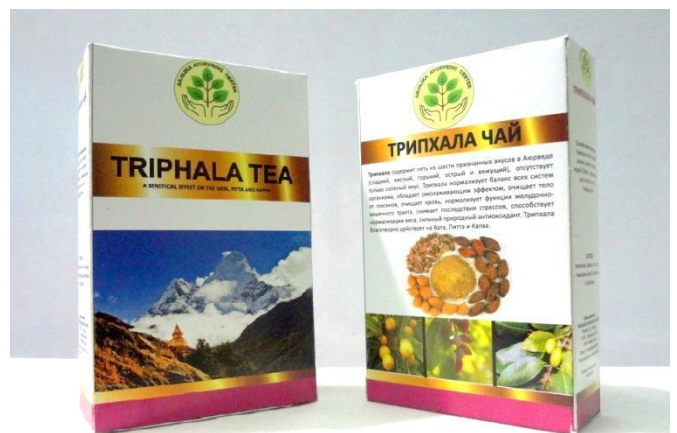


Также для ароматизации хлебных и кондитерских изделий, блюд из кисломолочных продуктов. Зира благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему, препятствует образованию тромбов и защищает наш организм от инфарктов. Употребление пряности улучшает деятельность мозга и зрения, способствует пищеварению и улучшает аппетит. Зира закрепляет желудок и кишечник, она незаменима при желудочных коликах, спазмах, диспепсии и метеоризме. Помогает при нервном истощении и мигрени.



Аюрведа чай является полезным для улучшения пищеварительной системы и помогает организму избавиться от избытка токсинов из желудочно-кишечного тракта. Аюрведа чай поможет вам похудеть. Он также полезен при лечении кашля, повышает иммунную систему и дает организму способность бороться с вторжением бактерий и вирусов.

Трипхала нормализует баланс всех систем организма, обладает омолаживающим эффектом, очищает тело от токсинов, очищает кровь, нормализует функции желудочно-кишечного тракта, снимает последствия стрессов, способствует нормализации веса, сильный природный антиоксидант. Трипхала благотворно действует на Вата, Питта и Капха.



Шатавари чай нормализует менструальный цикл у женщин, слабость женских половых органов, бесплодие, климактерический период, бели, понос, дизентерия, обезвоживание, язвенная болезнь желудка, повышенная кислотность, легочные абсцессы, кашель, герпес, рецидивирующие лихорадки, восстановительный период.



Шатавари чай нормализует менструальный цикл у женщин, слабость женских половых органов, бесплодие, климактерический период, бели, понос, дизентерия, обезвоживание, язвенная болезнь желудка, повышенная кислотность, легочные абсцессы, кашель, герпес, рецидивирующие лихорадки, восстановительный период.



Брахми мозговой тоник, укрепляет нервную систему и память. Используется при болезнях головы, нервном истощении, эпилепсии и истериях. Обладает мягким мочегонным, противовоспалительным и антиканцерогенным эффектом.



Ашвагандха является омолаживающим средством, оказывает действие на все органы тела, повышает сопротивляемость организма инфекциям, улучшает пищеварение, общий упадок сил, переутомление, нервное истощение, бесплодие, рассеянный склероз.

