

BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ

Olivový olej je už u nás veľmi známy. Vďaka svojim pozitívnym účinkom na zdravie, ktoré sa po storočia prejavujú najmä u stredomorských národov sa jeho používanie veľmi rýchlo ujalo aj u nás.

Druhov olivových olejov je celá rada podľa ich pôvodu a spracovania. Sú rôzne označované a nazývané a ich určenie je tiež rôzne podľa potreby a kvality. Tí, ktorí kladú dôraz hlavne na svoje zdravie a majú záujem užívať olivový olej predovšetkým na tento účel vedia, že najúčinnším olejom pre tieto účely (do studenej kuchyne a pre používanie na lyžičku) je Panenský olivový olej.

Aj medzi panenskými olivovými olejmi však býva veľký rozdiel, opäť podľa svojho pôvodu a spracovania – technológie. Obsah látok týchto olejov, napr. kyslosť, potom býva rozdielna a tým sa líši aj účinnosť samotných olejov.

Za najúčinnšie panenské olivové oleje sú považované oleje jednodruhové (z jedného druhu olív), získavané mechanickým lisovaním za studena z olív bez kôstok. Svoju úlohu v kvalite zohráva aj podnebie a starostlivosť o olivovníky pri ich pestovaní.

Takýmto prvotriednym panenským olejom je **BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ** pochádzajúci z kláštora AGIA TRIADA (Svätá Trojica) na Kréte. Olivy, z ktorých sa tento olej lisuje, pochádzajú výhradne z olivových hájov prilahlých ku kláštoru Agia Triada. Mnísi tohto kláštora sa o „svoje“ olivové háje starajú už po celé storočia a olivy pre lisovanie tohto oleja starostlivo vyberajú, čo mu dodáva tú najvyššiu možnú kvalitu, jemnosť a nenahraditeľnú chuť. Olivy na výrobu tohto exkluzívneho oleja sú jednodruhové. Olej sa v kláštore lisuje tradičným spôsobom za studena a je z prvého lisu. Vzhľadom k svojej jedinečnosti získal ochrannú známku I.G.P. (jedná sa o chránené zemepisné označenie, ktoré sa udeľuje výrobkom chráneným nariadením Rady (ES) č. 509/2006).

Charakteristika

BIO EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ má veľmi lahodnú chuť, mimoriadnu jemnosť a nádherne vonia. Každý odborník ocení veľmi nízku kyslosť, ktorá je 0,1-0,8%. Neobsahuje cholesterol. Obsahuje mono-nenasýtené mastné kyseliny (monokarboxylové kyseliny), ktoré sú základom pre tvorbu bielkovín. Ďalej obsahuje vitamín A e E (tokoferol) – vitamín rozpustný v tukoch, ktorý chráni bunkové membrány = slúži ako dôležitý antioxidant (chráni pred vznikom rakoviny a cievnych chorôb). Panenský olivový olej podporuje trávenie a tiež sa považuje za veľmi dobré laxatívum (preháňadlo), ktoré podporuje peristaltiku (pohyby – prečisťovanie) čriev, ich uvoľnenie a vyprázdňovanie pri zápche (o spôsobe a dávkovaní za týchto okolností je možné sa poradiť, viď. Mimoriadne služby).

Účinky

- podporuje trávenie a metabolizmus tukov
 - pôsobí priaznivo na žalúdok (zlepšuje činnosť žalúdka, podporuje chuť do jedla), žlčník (podporuje tvorbu žlče a jej vylučovanie do čreva), pečeň, pankreas a črevá
 - má pozitívny účinok na zažívacie ústrojenstvo (vďaka prítomnému rastlinnému slizu), všeobecne sa odporúča pri problémoch vylučovania (zápchy)
 - pomáha pri pomalom vyprázdňovaní žlčníku a problémoch so žlčnými kameňmi
- znižuje riziko srdcových a cievnych chorôb
 - riedi krv – znižuje riziko tvorby krvných zrazenín a upchávanie ciev
 - znižuje riziko infarktu a mozgovej príhody – je veľmi vhodný po infarkte
 - znižuje krvný tlak i hladinu cholesterolu v krvi
- olivový olej je dobrým pomocníkom v boji s rakovinou hrubého čreva, prostaty a prsníka
- má priaznivý vplyv na pohlavné orgány a nervo-svalovú činnosť
- pomáha na niektoré ekzémy, bércové vredy (upokojujúce a osviežujúce účinky na kožu)
- v kozmetike je olivový olej veľmi vhodný:
 - na suchú, podráždenú, alergickú, zápalovú, poranenú či inak poškodenú pokožku
 - dá sa tiež odporučiť na starostlivosť o jemnú pokožku detí – okrem vitamínu E, ktorý telo chráni pred voľnými radikálmi a zabraňuje predčasnému starnutiu pokožky obsahuje i vitamín A, ktorý zjemňuje pokožku a napomáha pri tvorbe nových buniek
 - má na pokožku všeobecne upokojujúce účinky, dokáže dobre ošetriť aj popálenú kožu či drobné bodnutia hmyzu
 - hodí sa na aplikáciu vlasových zábalov a balzamov – vlasy sú po ňom lesklé a pružné

Použitie

Vnútorne – 2x denne 1 malú (čajovú) lyžičku pred jedlom, v priebehu jedla, do jedla, po jedle. Pri problémoch s vylučovaním (zápche) 1 polievkovú lyžicu olivového oleja každé ráno nalačno ako vynikajúce prírodné preháňadlo.

Vonkajšie – pri kožných problémoch natierať postihnuté miesta. Na bežnú starostlivosť o pokožku a pleť ako pleťové mlieko – **zjemňuje pokožku a napomáha pri tvorbe nových buniek**, zanecháva ju pružnú a hladkú. Je vhodný aj na odličovanie.

Na vlasy ako vlasový zábal – votrieť do vlasov, vlasy sú po ňom lesklé a pružné

Je vhodný predovšetkým na studenú kuchyňu. Extra panenský olivový olej sa dá použiť aj v teplej kuchyni – nemal by sa však zahrievať nad teplotu 180°C. Hodí sa výborne na prípravu rôznych šalátov, marinád, omáčok (studených) i múčnikov.

Balenie

Sklenená fľaštička 250ml, 500ml, 750ml

www.panenske-oleje.sk