

## BIO KOKOSOVÝ OLEJ

**BIO kokosový olej – panenský kokosový olej** je získavaný pomalým lisovaním z nasekanej dužiny kokosového orechu. Nie však každý panenský kokosový olej je rovnaký – rovnako účinný. Jeho kvalita sa odvíja od jeho pôvodu a kvality technológie – spracovania.

Panenský kokosový olej, ktorý sa Vám predstavuje na týchto stránkach – olej TROPICAI, pochádza z ekologického poľnohospodárstva malých fariem z Filipín a Šalamúnových ostrovov združených do projektov Ecocert Fairtrade. Tento olej je starostlivo lisovaný za studena pri teplote do 43°C z dužiny čerstvo zožatých orechov. Po dôkladnej filtrácii je získaný kryštalicky čistý olej s delikátnou arómou kokosu. Do tekutého skupenstva prechádza pri teplote 24°C, je balený v skle. Touto technológiou a spôsobom uchovávanía je maximálne zachovaná kvalita a účinnosť látok, ktoré kokos obsahuje.

### Charakteristika

Panenský kokosový olej BIO – olej TROPICAI – je vďaka vyššie zmieneným okolnostiam úplne jedinečný: **obsahuje okolo 50% kyseliny larovej** (zvyšujúcej imunitu) a **veľký podiel kyseliny kaprylovej**. Ďalej obsahuje kyseliny kaprovú a myristovú. Zmienené **kyseliny možno považovať za prírodné antibiotiká**, pretože majú schopnosť narušiť lipidové membrány vírusov, baktérií a kvasiniek. Nerafinovaný kokosový olej je prirodzene bohatý nielen na nasýtené mastné kyseliny, ale i na ďalšie zdraviu prospešné látky ako antioxidanty a vitamíny A, C a E. Často býva dokonca nazývaným „najzdravším olejom na Zemi“.

Ďalšou zvláštnosťou kokosového oleja je spôsob jeho trávenia, ktoré sa podobá tráveniu sacharidov, ale predsa len sa trávi pomalšie ako sacharidy – postupne sa rozkladá na glukózu, ktorá je tak postupným zdrojom energie. To umožňuje vyrovnávanie náhleho kolísania hladiny cukrov v krvi. Preto ho lekári odporúčajú ľuďom, ktorí majú problémy s hypoglykémiou prípadne cukrovkou. Vďaka svojej schopnosti navodiť pocit nasýtenia, už pri malých dávkach (pár lyžičiek) na niekoľko hodín, **je ideálny pri redukčných diétach – bráni JO-JO efektu**. Účinné látky - ich mimoriadne zloženie v tomto panenskom oleji, bránia tiež podvýžive, ktorou často trpia i obézni ľudia či ľudia s nadváhou.

Panenský kokosový olej je vynikajúci aj v kuchyni – na rozdiel od ostatných panenských olejov znáša vysoké teploty bez poškodenia - bez zničenia účinných látok. Olej sa neprepaluje – je preto vhodný aj na vyprážanie, varenie a pečenie. Neobsahuje cholesterol. **Je obľúbený aj na vonkajšie použitie – v starostlivosti o pokožku a vlasy.**

Historické skúsenosti s panenským kokosovým olejom majú hlavne v krajinách južného Pacifiku, kde sa po storočia používa v tradičnej kuchyni i starostlivosti o pokožku a vlasy.

### Účinky

- stimuluje metabolizmus (zlepšuje - urýchľuje látkovú výmenu)
- pomáha pri:
  - cukrovke
  - hypoglykémii
  - poruchách štítnej žľazy – panenský kokosový olej podporuje tvorbu hormónov štítnej žľazy, vďaka čomu spomaľuje starnutie buniek
- pôsobí preventívne proti srdcovým chorobám, senilite a dokonca i rakovine
- je skvelý na liečbu podvýživy
- pomáha pri nadváhe – chudnutí
- má antibakteriálny a antivirálny efekt (pôsobí proti infekciám a vírusom)

- potlačuje plesne, kvasinky (MCT), kandidu, herpes vírus atď. (vonkajšie použitie)
- má využitie pri hojení jaziev, vyrážok či ekzému
- je účinný na celulitídu a chudnutie
- je skvelý ako masážny a kúpeľový olej
- vynikajúci v starostlivosti o vlasy – regeneruje suché vlasy
- výborný v starostlivosti o telo a pleť – intenzívne chráni, prirodzene regeneruje a hydratuje pokožku (popraskanú) a pleť, predovšetkým po opaľovaní či inom podráždení
- hydratuje pery – chráni ich pred vysúšaním a mrazom
- je vhodný i pre alergickú a veľmi citlivú pokožku detí aj dospelých
- spomaľuje proces starnutia pokožky a pleti
- nezanecháva nepríjemný pocit mastnoty na pleti
- svojou jemnou kokosovou chuťou je veľmi lahodný
- je vynikajúci na studenú aj teplú kuchyňu
- dá sa s ním vyprážať, variť, piecť, grilovať – má vysokú tepelnú stabilitu
- je veľmi odolný proti oxidácii – proti žltnutiu
- ako vynikajúci masážny olej je známy z histórie aj pri použití na erotické hry (napr. ako lubrikačný gél)

### Použitie

*Vnútorne* – 2x denne 1 malú (čajovú) lyžičku pred jedlom, počas jedla, do jedla, po jedle.

*Vonkajšie* – pri kožných problémoch niekoľko krát denne potierať postihnuté miesta.

Na bežnú starostlivosť o pokožku a pleť po kúpaní, po opaľovaní atď. ako pleťové mlieko – zvlhčuje pokožku a zanecháva ju pružnú a hladkú. Je vhodný na odličovanie. Pre mužov ako prírodný balzam po holení.

Na vlasy ako vlasový zábal – votrieť do vlasov (ideálny pre suché vlasy s rozštiepenými končekmi). Vyživuje vlasy, nezanecháva ich však mastné, vsiakne sa a vlasy precízne uhladí – lepšie sa potom rozčesávajú. Pomôže odstrániť aj lupiny.

Je vhodný na studenú aj teplú kuchyňu – ideálne pozdvihne chuť sladkých jedál (palacinky, kaše), orientálnych jedál, môžete na ňom vyprážať, variť s ním, použiť ho aj na pečenie.

### Balenie

Poháre 340ml