

Масло «Конопляное»

Масло конопляное пищевое нерафинированное

Помните? — из детской сказки: «У лисы избушка была ледяная, а у зайчика — лубяная». Лубяная — это про коноплю. Она, как и лён, словно в дар дана человеку природой — и одевает, и кормит, и лечит. Полотно для одежды и постели, верёвки, паруса и морские канаты — всё делалось из пеньки (конопляного волокна). Кстати, в США до сих пор национальную валюту печатают на конопляной бумаге. Да и еду более 250 дней в году североевропейцы и россияне заправляли конопляным и льняным маслом. Муку и жмых конопли подмешивали в тесто, в каши — для сытости. Из семян конопки готовили «молочко», смешивая с мёдом и принимали как хорошее общеукрепляющее, очищающее, лёгкое мочегонное средство.

Интенсивный зелёный цвет конопляному маслу придает хлорофилл. В клетках зелёных растений он обеспечивает ключевые процессы (дыхание и образование энергии). По структуре и свойствам хлорофилл аналогичен гемоглобину человеческой крови (точнее, его важнейшей части – гему). Хлорофилл нейтрализует свободные радикалы (т. е. сдерживает возрастные изменения, старение), связывает и выводит из организма многие токсичные металлы, обладает антиоксидантными свойствами. :

- тех, кто подолгу находится в условиях кухонного или дорожного смога (повара, водители);
- кто стремится снизить темпы старения и возрастных изменений в организме;
- для активных и пассивных курильщиков.

В конопляном масле содержится магний (он входит в состав хлорофилла). Магний способствует усвоению кальция, делает человека более устойчивым к стрессам и изменениям погоды. Магний регулирует ритм сердечных сокращений, насыщает сердце энергией, а душу спокойствием. Магний снижает судорожную готовность и делает человека менее чувствительным к боли. Всё это свойственно и конопляному маслу.

По содержанию Омега 3 конопляное масло входит в группу лидеров и стоит на втором месте после льняного (57% в льняном и 20% в конопляном). Конопляное масло содержит достаточно много Омега 6. Однако присутствие магния сдерживает её избыточную активность, а усвоение и использование Омега 3 идёт быстрее и эффективнее.

Положительные эффекты конопляного масла дополняются и его кулинарными достоинствами. Даже одна чайная ложка, добавленная в самую простую кашу или гарнир придаст новую вкусовую ноту любому блюду.

Рекомендации по применению: 2-3 чайные ложки в день с небольшим количеством простой растительной еды (каша, овощи, серый хлеб).

Отличительные признаки: масло зелёного цвета.

Состав продукта: пищевое нерафинированное конопляное масло.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость.

Срок годности: 10 месяцев.

Условия хранения: хранить в сухом защищенном от света месте при t не выше $+25\text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %. После вскрытия хранить в холодильнике не более 30 дней.

Для справок и консультаций:

Телефон горячей линии: 8 (800) 770-03-49; e-mail: kz@k-zd.ru

Адрес сайта компании «Компас Здоровья» www.k-zd.ru

Группа ВКонтакте vk.com/kompaszdorovya

