



## Oryginalny olej z pestek dyni, produkowany w Austrii

Poza niezwykłymi walorami smakowymi posiada szereg cennych właściwości zdrowotnych.

Działa harmonizująco na:

- **Układ naczyniowy**, regulując pracę naczyń obwodowych, krwioobieg miednicy i dołu brzucha (prostata), naczyń głowy (poprawia wzrok i słuch)
- **Pracę serca i naczyń wieńcowych**
- **Stany zapalne układu moczowo-płciowego**
- **Układ trawienny**, likwidując pasożyty i regulując florę bakteryjną jelit, łagodząc stany zapalne śluzówek całego układu
- **Stany zapalne górnych dróg oddechowych** (smarowanie gardła, zakraplanie kilku kropli do nosa, ssanie)
- **Alergie skórne** (ssać i/lub smarować)
- **Oparzenia** (smarować)
- **Stany zapalne kręgosłupa i stawów** (należy wcierać i ssać)

Ponadto pomaga w:

- Depresjach i osłabieniach psychicznych
- Oczyszczaniach i wzmocnieniu całego organizmu

Mocno **stymuluje układ odpornościowy**.

- Jest całkowicie bezpieczny, wzmacnia oddziaływanie innych leków i nie wywołuje skutków ubocznych i nie wchodzi w interakcję z innymi lekami.

**Sposób stosowania:**

- jeśli nie zalecono inaczej, ssać 2 razy dziennie po 1 łyżeczkę do herbaty zachowując odstęp minimalny 30 minut od posiłku, stosować rano i wieczorem
- przed użyciem należy dokładnie przepłukać jamę ustną.

Olej wykazuje niezwykle skuteczne działanie na zaburzenie trawienne u dzieci, likwidując większość pasożytów układu trawiennego i powodując znormalizowanie apetytu u dzieci (dzieci zaczynają lubić owoce i warzywa, ich dziecięce menu znacząco się poszerza, przestają być „niejadkami”).

Dzieciom do lat 9 podajemy 1 łyżeczkę do herbaty dziennie, częściej stosując olej w różnorodnych surówkach i sałatkach.

W celu utrzymania odpowiedniej odporności organizmu dziecka często stosujemy smarowanie gardła i zakraplanie oleju do nosa (4 razy dziennie po 1 kropli).



**Austriacki region Styria** już od wielu lat słynie z produkcji wysokogatunkowego oleju z pestek dyni. Olej z tego regionu jest uważany za najlepszy na świecie pod względem jakości.

Kilkadziesiąt gospodarstw rolnych ze Styrii, specjalizujących się w produkcji w/w oleju, chcąc zapewnić klientom stałą, najwyższą jakość produktu, zleciło specjalny nadzór nad produkcją oleju specjalnej komisji z Austriackiej organizacji „Steirisches Kurbiskernöl”.

Komisja sprawdza czy cały proces produkcji począwszy od sposobu uprawy dyń, aż do momentu tłoczenia i późniejszego przechowywania, jest zgodny z przyjętymi normami.

Dla przykładu najlepszą jakość oleju uzyskuje się podczas tłoczenia na zimno, w temperaturach nie przekraczających 60 stopni Celsjusza. Wyższa temperatura tłoczenia powoduje uzyskanie większej ilości oleju ale słabszego gatunkowo i pozbawionego już niektórych właściwości.

Dzięki spełnieniu wszystkich surowych wymagań, związanych z produkcją oleju, gospodarstwa te otrzymują specjalny certyfikat „Steirisches Kurbiskernöl”, który jest **gwarancją** dobrego smaku i najwyższej jakości oleju.

Do wytworzenia jednego litru oleju potrzeba ok. 30 dyń. Kiedy w czasie zbiorów, z dyń wydobywane są pestki, pozostała część dyni pozostaje na polu i służy jako nawóz do dalszej uprawy.

Dobry olej charakteryzuje się tym, że nie zostawia gorzkawego posmaku po spróbowaniu. Posiada ciemnozielony kolor.

Olej z pestek dyni jest również niezastąpiony w kuchni.

Stanowi wyśmienity dodatek do surówek i sałatek.

*Składniki pokarmowe oleju z pestek dyni:*

**50 – 65%** - stanowi lekkostrawny tłuszcz roślinny

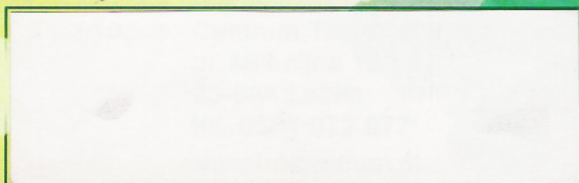
**35%** - białko roślinne

*Witaminy:*

Witamina A, E, B1, B2, C, niacyna, piroksen, Witamina H

*Minerały i pierwiastki śladowe:*

Żelazo, fluor, jod, potas, wapń, magnez, sód, fosfor, selen, cynk.



Przechowywać w temperaturze 5-18 stopni Celsjusza.

