

# ZÁZRAČNÝ KEFÍR

Kefír je nápoj skutečně zázračný. Výčet jeho pozitivních účinků po legendách potvrdily i vědecké výzkumy a je skutečně fantastický...

## POMÁHÁ LÉČIT KDECO...

Například cukrovku, záněty průdušek, astma, alergie, migrény, trudovitost, ekzémy, ledviny, močový trakt, prostatu, slinivku břišní, záněty tlustého střeva, průjmy, katary, výtoky, candidózu, onemocnění tlustého střeva, vředy ve dvanácterníku, alergie na laktózu, metastázy. Harmonizuje imunitní systém, produkci žluči, látkovou výměnu. Příznivě ovlivňuje srdce, krev, cholesterol, osteoporózu, revmatismus, činnost jater a žlučníku, trávení, rovnováhu střevní flóry a žaludečních kyselin, kvalitu pleti a vlasů. Zvyšuje imunitu, produkci enzymů, energii a pocit spokojenosti. Reguluje krevní tlak i cukr v krvi. Vyrábí vlastní antibiotika a protirakovinné složky i všechny vitaminy a prospěšné bakterie, potřebné pro život. Ničí nepřátelské bakterie, zpomaluje stárnutí, uvolňuje svalové napětí, snižuje neklid a deprese.

## NENÍ NAD DOMÁCÍ VÝROBU

Nejlepší je kefír doma vyrobený s pomocí kefírových zrn – tzv. tibetské houby. Tě se nesmí dotknout kov, který ji ničí! Připravíme si tedy pouze skleněné, porcelánové či umělohmotné nádoby a nástroje. Slabou hrst zrn vložíme třeba do zavařovací sklenice, zalijeme čerstvým mlékem (nejlépe z automatu či právě nadojené) asi 3 cm pod okraj, přiklopíme volně víčkem, nezašroubujeme a necháme stát při pokojové teplotě 12 hodin, poté dáme na 12 hodin do lednice. (Kdo má

raději hustý kefír, volí pomalejší, déletrvající proces v ledničce.) Dobře prokvašené mléko je, když se bílá hmota začne oddělovat od průhledné tekutiny. Tehdy je kefír hotový. Promícháme ho tedy umělohmotnou (!) lžící a přecedíme přes rovněž umělohmotný cedník. Pijeme v dávkách, které nám jsou příjemné, nejlépe denně. Kdo pije kefír na noc, měl by si před spaním vypláchnout ústa nebo vyčistit zuby, protože některé bakterie v kefiru podporují tvorbu zubního kazu. Také je vhodné jednou za čas na pár dnů pití vysadit.

## UPOZORNĚNÍ

Nic v tomto článku není zamýšleno jako lékařská rada. Pro lékařskou diagnózu, radu a pomoc navštivte, prosím, svého lékaře.



☒

Kompozice rostlinných enzymů

## MEGAENZYMY

Doplňěk stravy s enzymy.

**TRÁVICÍ ENZYMY PODPORUJÍ TRÁVENÍ A ZAŽÍVÁNÍ, POMÁHAJÍ TĚLU VSTŘEBAT MINERÁLNÍ LÁTKY**

**BROMELAIN**  
POMÁHÁ UDRŽOVAT PŘIROZENOU OBRANYSCHOPNOST TĚLA

**PAPAIN**  
PODPORUJE FUNKCI IMUNITNÍHO SYSTÉMU



## ENZYMY

Enzymy jsou látky bílkovinné povahy, které zajišťují biochemické reakce a pochody v živých organizmech. Veškeré metabolické reakce závisí na katalytické aktivitě enzymových systémů. Pro výživu lidského organismu jsou důležité trávicí enzymy, např. enzymy ze skupiny hydroláz tvořené slinnými žlázami, buňkami žaludeční sliznice a slinivky břišní, které při procesu trávení zajišťují rozkladné procesy hlavních živin. Pro lidský organismus mohou být využívány i enzymy vznikající v rostlinách. Příkladem může být bromelain nebo papain, které zajišťují rozklad bílkovin. Bromelain se získává z plodů a ze stvolů ananasu a papain z plodů papáji. U těchto enzymů se uvádějí účinky i jiné, než proteolytické (např. protizánětlivé účinky).

Vhodné pro děti od 6 let.

Žádejte tento doplněk stravy ve své lékárně.

Do lékáren dodává PHOENIX a.s., PHARMOS a.s.

www.panaceapraha.cz

800 100 453  
infolinka

