

Энергия солнца Жигулевских
гор в каждом зерне



Ростки пшеничные и ржаные



**ЛУЧШИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**



Пророщенные зерна пшеницы – бесценный дар природы, источник здоровья и красоты

*«Пища должна быть лекарством,
лекарство должно быть пищей...»*

Гиппократ

Еще за 3000 лет до нашей эры китайцы регулярно употребляли в пищу проростки пшеницы. Такими же проростками капитан Кук избавил свою команду от цинги. Существует Легенда: «Однажды город-крепость на берегу Амударьи был осаждён кочевниками. Когда кончились все припасы, старейшины приказали извлечь последние мешки отсыревшей и проросшей пшеницы. Когда защитники города отведали неприглядное на вид варено, они почувствовали такой прилив сил и с яростью стали отбивать атаки врагов, что те пришли в замешательство и отступили. На земле снова утвердился мир». В наше время во многих европейских странах пророщенные зерна широко используют в различных оздоровительных диетах, они стали привычной частью рациона людей, ведущих здоровый образ жизни.

Пророщенные зерна пшеницы легко усваиваются, содержат огромное количество натуральных витаминов С, Е, А и микроэлементов, а также оптимальное сочетание белков, углеводов и минеральных веществ.

Пророщенная пшеница оздоравливает и омолаживает организм в целом:

- стимулирует обмен веществ и способствует снижению избыточного веса;
- очищает кровь от токсинов;
- восстанавливает остроту зрения, координацию движений;
- повышает иммунитет;
- усиливает и повышает мужскую силу, не допускает увядания мышц, придает им упругость и способствует деторождению;
- полезна при лечении аллергии и сахарного диабета;
- оздоравливает кровеносную и нервную системы, облегчает последствия стрессов, повышает работоспособность, омолаживает организм.

Для достижения целительного эффекта необходимо употреблять пшеничные проростки в сыром виде и в подсушенном (в виде хлопьев).

Главное учесть, что пророщенные зерна пшеницы не подвергать термической обработке, чтобы они не потеряли своих полезных свойств. При изготовлении хлопьев применяется уникальная низкотемпературная сушка, которая позволяет сохранить все полезные вещества и витамины пророщенных зерен.

Необходимо ежедневно употреблять в пищу 2–4 столовые ложки проросших зерен. Их можно есть в чистом виде, или в качестве биологически активной добавки в салатах, кашах, тонизирующих напитках. Также у нас можно приобрести другие продукты здорового питания, в состав которых входят пророщенные злаки, такие как квас, каши, мюсли, печенье, сухари и другие кулинарные и кондитерские изделия с добавлением пророщенных зерен.



- Перемешать 3–4 ст. ложки пшеничных проростков “Жигулевская Нива” с медом, фруктами, орехами и творогом.
- Сухие пшеничные проростки “Жигулевская Нива” — 2–3 ст. ложки залить кефиром 100–150 мл 1–2% жирности, добавить фрукты или овощи по вкусу. Это блюдо на завтрак предпочтительно готовить с вечера или за 1 час до еды.

ООО «МЕТА-ЛЮКС», 445359, г. Жигулевск, ул. Морквашинская, 55а,
тел./факс: (848 62) 2-10-70, 7-19-88; meta-lux@mail.ru; www.nivainfo.ru.
Самара, ул. Матросова, 153, офис 212
тел.: (846) 203-03-95, 8 937 653-10-14

