

## Chutný výber

Bežne sa v obchodoch stretávame so škoricou kasiovou, cejlónská škorica sa získava s kôry, stromu škoricovníka cejlónskeho. Dovážame ju priamo od pestovateľov na Srí Lanke (starý názov Ceylon), chuťovo je príjemnejšia, menej štipľavá ako škorica kasiová. Je výborná ako prísada do pečenia, na prípravu nápojov a dochucovanie jedál. Pomarančovú silicu môžete okrem ostatných použití, tiež pridať do koláčov. Šípkový a bylinný čierny čaj Vám vytvoria príjemnú, sviatočnú atmosféru.

### ŠKORICA CEJLÓNSKA

Objavte delikátnu chuť cejlónskej škorice, ktorú si môžete dopriať bez obáv z prekročenia bezpečného príjmu pre kumarín. Hoci si ceníme všetky v gastronómii používané druhy škorice, ako farmaceuti vieme, aké dôležité je nezamieňať. Nielen pre cukrárov a pekárov je dobré vedieť, že denný príjem bežnej škorice je vhodné kvôli kumarínu obmedzovať.

### ŠÍPKY, PLOD BEZ SEMIEN

Použitie a účinky: tradičný domáci čaj lahodnej chuti. Pre vysoký obsah vitamínu C je vhodný nielen na bežné pitie ako prevencia, ale aj ako liečivý čaj pri chorobách z prechladnutia.

### N:1 BYLINNÝ ČIERNY ČAJ

Táto receptúra má viac ako 20 rokov. Je to žijúca spomienka na priateľa farmaceuta, ktorá stála za tým, že som sa rozhodol začať čajové zmesi v rade Čajový ateliér vyrábať. Určite existuje mnoho podobných skutočných príbehov. „Bol raz jeden človek. Nadovšetko miloval hory, zlé počasie, drsnú prírodu a pohodu medzi priateľmi. Bylinkami umocňoval príjemné chvíle medzi ľuďmi, čo si mali čo povedať. Toto je jeho čaj.“

### POMARANČOVÁ SILICA

Vnútorne použitie: 3 kvapky silice premiešať v 1 dl vody. Piť pri tráviacich problémoch, kŕčoch.

Vaňový kúpeľ: pri nervozite, stavoch úzkosti.

Voda na pleť: dezinfekčné účinky na pleť.

Krém: regenerácia pokožky.

Podanie neriedenej silice: protizápalové účinky.