

Кофе с прополисом

В составе:

кофе натуральный молотый сорта "Арабика", экстракт прополиса

Существует более тысячи рецептов приготовления кофе. Словно музыкальная симфония, они играют различными вкусовыми композициями.

Ноу-хау специалистов компании «Тенториум» - кофе с прополисом. Вы можете быть уверены - этот напиток совершенно эксклюзивен - его нет ни в одном кафе!

Вы любите просыпаться? Услышьте звуки солнца – Шелест листьев, жужжание пчел, пение птиц. Вдохните аромат рассвета – Бодрящий запах кофе с прополисом! Отведайте горячий и терпкий вкус лета – Смолистого улья, свежего ветра, цветущих трав. Пропустите через себя жгучую энергию напитка и почувствуйте, как прокатывается теплая волна – Чистая, быстрая, свежая – живая.

Ощутите стремительность современной жизни – И станьте частью ее движения. Ведь для этого и нужны бодрящие напитки – Для начала новой жизни!

Рекомендации главного врача курорта «Апи-Спа» Рината Шамбазова:

Самое приятное в привычке пить кофе – это польза для здоровья! Знаменитый арабский врач Авиценна рекомендовал укрепляющий дух напиток в качестве лекарства от старости. И в самом деле, ученые выяснили, что люди больше всего антиоксидантов получают из напитков, а именно с кофе.

Употребление кофе помогает сбросить вес, способствует улучшению углеводного обмена, нормализации работы сосудов, ускорению процесса пищеварения, активизирует мозговые центры (внимания, памяти, слуха, обоняния и др.), положительно влияет на половую функцию. Кофе с прополисом – самый мощный натуральный антиоксидант в мире и лучшая профилактика простудных заболеваний!

Способ применения:

Рецепт кофейный «Классический»:

Для приготовления чашки кофе насыпать в турку 1-3 чайные ложки кофе с прополисом, залить кипятком, довести до кипения, но не кипятить.

Рецепт кофейный «Френч-пресс»: 3 чайные ложки кофе с прополисом залить кипятком в френч-прессе, дать настояться в течение 5 минут, отжать.

Крамбамбуля с ягодами

В составе:

рябина красная, гвоздика, корица, мускатный орех, черный перец, черёмуха, черника.

Комментарии главного врача курорта «Апи-Спа» Рината Шамбазова:

Ягоды и пряности не только придают этому напитку чудесный вкус, но и целый спектр полезных свойств.

Гвоздика обладает сильнейшим антисептическим, болеутоляющим свойством, снимает кишечные спазмы. Применяется при переутомлении.

Корица обладает антибактериальными и противогрибковыми свойствами, нормализует уровень сахара в крови, усиливает защитные силы организма, согревает и устраняет депрессивные состояния. Аромат корицы активизирует работу головного мозга.

Мускатный орех улучшает активность иммунной системы. Возбуждает аппетит, улучшает деятельность желудка, стимулирует пищеварение.

Чёрный перец содержит пиперидин, эфирное масло, хавицин, крахмал, белок, витамины. Обладает бактерицидным и потогонным свойствами. Он способствует выведению из организма вредных веществ, возбуждает аппетит, усиливает слюноотделение, способствует пищеварению.

Способ применения:

Крамбамбуля «Классическая» - залить горячей (80 °) водой (фруктовым соком, красным вином или водкой) настоять в течение 2-5 минут, слегка остудить, добавить мед по вкусу.
Крамбамбуля «Праздничная» - нагреть 0,7 литра красного вина до 70 ° С, залить 1 пакетик «Крамбамбули». Дать настояться минимум 15 минут. Добавить мед по вкусу. Употреблять горячей или охлажденной.

Крамбамбуля с прополисом

В составе:

специально подготовленный прополис, корица.

Комментарии главного врача курорта «Апи-Спа» Рината Шамбазова:

Крамбамбуля с прополисом обладает мощным антисептическим, антибактериальным и противовоспалительным эффектами.

Прополис – самый мощный антиоксидант в мире. Он эффективно борется с заболеваниями сосудов, поддерживает работу сердца.

Этот напиток служит эффективным средством простудных заболеваний. Рекомендуются для стимуляции памяти внимания, кровообращения, для снятия симптомов переутомления при повышенной физической и умственной нагрузке, для улучшения иммунитета.

Крамбамбуля «Домашний прополис»:

Пакетик «Крамбамбули» залить стаканом воды, доведенной до кипения. Дать настояться в течение 5-10 минут, слегка остудить. Добавить мед по вкусу.

Сбитень медовый северный пряный

В составе:

вода питьевая, мёд, экстракты кардамона, корицы, гвоздики.

Русские народные праздники - Рождество, Новый год, колядки, Масленицу - невозможно представить без катания с горок, рукопашных состязаний, ярмарочных игр, песен и всеобщего бесшабашного гулянья.

В эти дни, самые студеные, народ пил сбитень - традиционный русский медовый напиток,

Тенториум на Украине в Кировограде. <http://www.lazo.biz/tentorium/>

лучшее средство для снятия усталости и восполнения энергии.

Мощнейший энергетик мед в сочетании с бодрящими пряностями – это чистейший и безупречно полезный адреналин. Вот она, защита от простуды и причина традиционного русского оптимизма!

Рекомендации главного врача курорта «Апи-Спа» Рината Шамбазова:

В Сбитне Пряном сочетаются чистая энергия северного меда с самыми популярными в мировой кулинарии бодрящими пряными травами - кардамоном, корицей, гвоздикой.

Натуральные экстракты пряностей полностью передают запах, вкус и полезные свойства исходного растительного сырья. Эффект – по-хорошему обжигает!

Сбитень Пряный способствует улучшению работы сердечной мышцы, полезен при физических нагрузках.

Рекомендован для снятия кишечных спазмов, для нормализации уровня сахара в крови, для снятия головной боли, усталости и переутомления, для активизации работы головного мозга, при депрессивных состояниях, для концентрации памяти, внимания - особенно полезен студентам, дальнбойщикам, людям, ведущий активный образ жизни»

Способ применения:

Сбитень можно пить и холодным, и горячим. Для приготовления горячего напитка подогреть до температуры не выше 60 ° С.

Сбитень медовый северный мятный

В составе:

вода питьевая, мёд, экстракт мяты перечной.

Без чего нельзя представить традиционный российский вечер? Без потрескивания дров в печи, тихой песни и ароматного мятного напитка на меду.

Лучшим средством для снятия усталости и источником хорошего настроения после трудного дня для наших трудолюбивых предков были СБИТНИ - натуральные целебные напитки, сочетающие в себе чистую энергию меда с ароматом и полезными свойствами мяты.

В старину о мяте говорили: «Холодит во рту, но разогревает кишечник».

Теплый напиток с медом и мятой – это лучшее средство для расслабления и согревания!

Рекомендации главного врача курорта «Апи-Спа» Рината Шамбазова:

Сбитень Медовый Северный Мятный дарит здоровье и хорошее настроение.

Пчелиный мед - лучший природный источник углеводов.

Мята - одна из наиболее популярных трав, любима за освежающий вкус и полезные свойства. Мята способствует улучшению пищеварения и расширению сосудов, содействует усилению иммунитета, защите организма от бактерий, вирусов, является

Тенториум на Украине в Кировограде. <http://www.lazo.biz/tentorium/>

сильным антиоксидантом и гипоаллергеном.

С помощью мятного Сбитня Медового Северного улучшается пищеварение, предотвращаются аллергические реакции, замедляются процессы старения.

Рекомендуется детям при повышенной возбудимости, расстройствах внимания, неусидчивости. Для взрослых сбитень - мягкое успокаивающее средство, улучшает настроение, облегчает засыпание, обладает антистрессовым действием при повышенной утомляемости, повышает иммунитет.

Способ применения:

Сбитень можно пить и холодным, и горячим. Для приготовления горячего напитка подогреть до температуры не выше 60 ° С.