



## СІК КУРКУМИ ВІТРО НАТУРАЛС (TURMERIC JUICE, VITRO NATURALS) 500 МЛ

**SKU:** 3114

**Ціна:** 460 грн

Користь куркуми полягає не тільки в пікантному слабоп'якучому пряному смаку, тонкому, терпкому ароматі та в жовтому кольорі різних відтінків, але і в її виключно корисних властивостях для здоров'я. У тій чи іншій мірі, куркума надає дію на всі органи і системи організму, володіючи протизапальною, стимулюючою, дезінфікуючою, антисептичною та загоювальною дією.

**Категорія:** Напої, чаї, кава, трави

## СІК КУРКУМИ ВІТРО НАТУРАЛС (TURMERIC JUICE VITRO NATURALS) 500 МЛ

Куркума – одна з найулюбленіших прянощів Сходу давно набула популярності у здоровому харчуванні, ведичній кулінарії. Вона приваблює гурманів та любителів східних страв своїм особливим, легким пряно-терпким ароматом і злегка пекучим смаком. Індуси наділили Сік куркуми приємними назвами, які, мабуть, не мають жодної пряності. Це і священний порошок, і сонячна пудра. Куркумі приписувалися охоронні та благословляючі якості, куркума – спеція-покровитель та оберіг.

Таке шанобливе ставлення до куркуми явно не випадкове. Давні лікарі аюрведи були чудово обізнані про дивовижні цілющі властивості цієї «золотої прянощі», знали її силу у протидії різним недугам, використовували куркуму у складі різних зілля, лікувальних мазей, присмачуючи нею їжу відповідно до рекомендацій сезонного харчування, а також правил харчування за типом дош. Особливо корисними вважалися напої з куркумою, такі як «золоте молоко», а також вживання куркумового соку.

Яскраво-оранжевий сік куркуми одержують із кореневищ пряно-ароматної рослини Куркума довга (*Curcuma longa*).

Куркума - сакральна рослина індуїзму, що використовується в ритуалах очищення та благословення.

До звичної нам назви – куркума, приклали руку всюдисущі арабські купці, назвавши цю пряність індійським шафраном (kurkum – латинізована арабська назва шафрану). У Європі XVI-XVII століть своєрідний аромат і легкий пекучий смак куркуми були гідно оцінені, і вона отримала назву На хінді haldi - не просто "жовтий", це означає і "священний порошок", не випадково жодна Пуджа (молитва), будь-який ритуал благословення не обходиться без нього.

### Рекомендації до вживання:

Перед вживанням добре збовтати.

Для дорослих: пити по 2 ст. (30 мл) двічі на день перед їдою.

Сік можна розбавити водою безпосередньо перед вживанням і одразу ж випити.

Дітям від 3х до 12 років – 10-15 мл соку двічі на день. Прийом соку куркуми повинен суворо відповідати часу їди, т.к.



куркума чудовий «активатор» усієї травної системи: пробуджує почуття здорового апетиту, стимулює активність кишечника.

Для дітей до трьох років перед прийомом соку куркуми потрібна консультація з аюрведичним фахівцем.

### **Склад та користь куркуми:**

Користь куркуми полягає не тільки в пікантному слабоп'якучому пряному смаку, тонкому, терпкому ароматі та в жовтому кольорі різних відтінків, але і в її виключно корисних властивостях для здоров'я. У тій чи іншій мірі, куркума надає дію на всі органи і системи організму, володіючи протизапальною, стимулюючою, дезінфікуючою, антисептичною та загоювальною дією.

З незапам'ятних часів лікарі Стародавньої Індії та Китаю використовували куркуму для лікувальних зілля. Вважалося, що вона очищає кров, покращує травлення, лікує печінку, а її вживання дозволяє людині жити довго і без хвороб. Згідно з Чараком самхітом: «...куркума має маслянисту, гарячу природу, допомагає виводити шлаки і здатна глибоко очищати організм від токсинів». Вважається, що вона сприяє еластичності зв'язок та їх зміцненню, що дуже корисно, особливо спортсменам, шанувальникам фітнесу та йоги.

Як з'ясується на сьогоднішній день – особливе шанобливе ставлення до куркуми стародавніх не дивно.

Куркума - дивовижна рослина за набором корисних речовин: харчові волокна, протеїни, ліпіди. Вітаміни: вітаміни групи В (тіамін, рибофлавін, фолати, піридоксин), С, Е, К, РР, бетаїн. Мікроелементи – мінеральні солі кальцію, магнію, натрію, фосфору, заліза, марганцю, міді, сірки, цинку. Найбагатше джерело магnezії – відіграє важливу роль у метаболізмі холестеролу, вуглеводів та білків, сприяє зміцненню кісток. Жирні кислоти омега-3 та омега-6. Особливий аромат і виняткову користь надають куркумі ефірні олії (до 5%) та їх складові — сабінен, борнеол, фітоживильні речовини, що діють як антиоксиданти – «омолоджуючі» та еліксири, що захищають, і ряд інших речовин, особливе місце серед яких займає куркумін – «візитна. картка» куркуми (до 0.6%). Саме йому завдячує своїм особливим жовто-сонячним кольором та особливими властивостями.

Куркумін за своїми антиоксидантними властивостями в 5-8 разів сильніший за вітаміни С і Е, втричі потужніший за екстракт виноградних кісточок або соснової кори.

### **Активний інгредієнт куркуми - куркумін є найпотужнішим антиоксидантом.**

Останнім часом до його корисних властивостей прикута особливо пильна увага. Куркумін довів свою виняткову ефективність у придушенні інфекцій, підвищення імунітету, зниженні рівня холестерину, поліпшенні травлення, ефективності при захворюваннях печінки та підшлункової залози, у профілактиці та лікуванні цукрового діабету, полегшенні стану при артрозах та артритих. Що особливо обнадіює – встановлено позитивну дію куркуміну у профілактиці тяжких захворювань, таких як хвороба Альцгеймера та гіпертрофія міокарда. Підтверджено позитивні результати для профілактики та лікування певних видів раку. У ході експериментів підтвердилося, що куркумін спричиняє загибель пухлинних клітин, ніяк не впливаючи на здорові клітини. Вживання препаратів з куркуміном не тільки призупиняло зростання злоякісних утворень, а й запобігало появі метастазів. Під впливом куркуміну відновлюється та зміцнюється загальний імунітет організму.

Куркумін має одну особливість - він повноцінно засвоюється організмом тільки в присутності піперину, активного компонента чорного перцю. Тому сік куркуми від Санга Хербалса містить екстракт чорного перцю. Поєднання куркуміну з піпериним чорного перцю створює чудовий тандем, що сприяє гарному всмоктуванню куркуміну, прояву всіх його корисних якостей та збільшення оздоровчих властивостей соку куркуми «Все в нормі» від Сангам Хербалс.

### **Це важливо!**

гарному всмоктуванню куркуміну допомагає піперин, що міститься у чорному перці;

Сік куркуми Вітро Натуралс (Turmeric Juice, Vitro Naturals) 500  
мл

<https://rosa-pharm.com/uk/shop/vitro-naturals-turmeric-premium-juice/>



у поєднанні з риб'ячим жиром куркумін попереджає появу новоутворень молочної залози;  
у поєднанні з Гарцинією індійською (гарсинол), куркумін – засіб профілактики різних форм новоутворень;  
куркумін сумісний з широким діапазоном засобів хіміотерапії.

Сік куркуми – чудове джерело харчових волокон, необхідних для повноцінного перетравлення їжі, активного функціонування кишечника, підтримання нормальної ваги тіла.

Що трапиться, якщо ви питимете сік куркуми щодня?

### **Корисний для травної системи**

нормалізується робота ШКТ, активуються процеси метаболізму, якісно покращується перетравлення їжі без утворення ами (продуктів неповного перетравлення); відновлюється нормальна мікрофлора кишечника, зникають симптоми метеоризму, спастичних болів, пов'язаних із скупченням кишкових газів;  
з'являється нормальна перистальтика кишечника, покращується очищення організму, звільнення його від шлаків та токсинів;

біологічно активні речовини, що містяться в соку куркуми, збільшують секрецію залоз шлунково-кишкового тракту, посилюють процес жовчоутворення та жовчовиділення, покращуючи тим самим травлення та обмін речовин, мають антибактеріальні та протизапальні властивості;

куркума чудово впливає на печінку: стимулює вироблення жовчі клітинами печінки, покращує відтік жовчі із печінкових проток, жовчного міхура; покращує якість вироблюваної жовчі, перешкоджає «згущенню», застою жовчі, запобігає утворенню каменів жовчних проток і жовчного міхура, перешкоджає розвитку ожиріння печінки; заспокоює запальні процеси, очищає печінку від токсинів;

натуральний детоксикант печінки. Антиоксиданти, що містяться в куркумі, здатні захистити печінку від хвороб, що спричиняються тривалим прийомом ліків, від наслідків надмірного захоплення алкоголем;

куркума помітно знижує шкоду жирної їжі та алкоголю для організму;  
нормалізується секреція шлункового соку; вживання соку куркуми – ефективна профілактика кислотного рефлюксу; попереджає розвиток виразки шлунка; доведено ефективність соку куркуми проти хеліобактеру пілорі – мікроорганізму, що провокує фактор виникнення виразки шлунка;  
регулює вуглеводний обмін; знижує потяг до солодощів та алкоголю.

**Корисний для серцево-судинної системи**

знижує «шкідливий» холестерин (LDL-холестерин) та тригліцериди при регулярному вживанні, покращує самопочуття;

запобігає утворенню атеросклеротичних бляшок, перешкоджає розвитку атеросклерозу; для цього – у чистому вигляді сік куркуми можуть вживати люди Вата та Капха конституцій, людям Пітта-типу рекомендується застосовувати сік куркуми із соком алое;

профілактика розвитку ішемічної хвороби серця, інфаркту міокарда, інсульту судин головного мозку

Полегшує стан при артритах

насиченість антиоксидантами, а також яскраві протизапальні властивості соку куркуми зменшують болючість суглобів, усувають їх набряклість, збільшують рухливість суглобів; відзначено особливу ефективність при ревматоїдному артриті;

куркума є потужним природним протизапальним засобом, який не має побічних ефектів.

Попереджає передчасне старіння

натуральний сік куркуми попереджає вікові зміни клітин, що дозволяє підтримати активність та здоров'я внутрішніх органів, уникнути ранніх ознак в'янення шкіри, надовго зберегти сяйво та свіжість шкіри, попередити випадання волосся.

Бореться з активними радикалами.

Протипухлинна дія антиоксиданти, що містяться в куркумі, руйнують вільні радикали, попереджають появу в організмі атипичних клітин, що є профілактикою розвитку онкологічних захворювань;



має виражену протипухлинну дію;  
посилює дію хіміотерапії та зменшує побічні ефекти застосовуваних препаратів;  
доведено, що куркума зупиняє зростання нових кровоносних судин у пухлинах;  
у прямому значенні – знекровлює зляжкісну пухлину;  
попереджає розвиток метастазів за певних видів раку;  
нівелюють згубний вплив токсинів як едотоксинів, так і шкідливих факторів навколишнього середовища;  
знижують ризики виникнення хворобливих станів внаслідок погіршення екології.

### **Зміцнення імунітету**

підвищує захисні сили організму, бореться із сезонними інфекціями, ангінами, фарингітом завдяки яскравим протівірусним та антибактеріальним властивостям. Іноді куркуму називають "природним антибіотиком".

Профілактика розвитку хвороби Альцгеймера

дослідженнями підтверджено ефективність куркуми для очищення від амілоїдних бляшок.

### **Очищення крові**

куркума один із ефективних природних очищувачів крові;  
допомагає за певних видів алергій;  
сприяє покращенню кровотворення, утворенню нормальних еритроцитів;  
завдяки високому вмісту заліза ефективна при анеміях різного типу.  
Схуднення, підтримання нормальної ваги тіла  
активні інгредієнти куркуми беруть участь у метаболізмі жирів, ферментів печінки, що допомагає контролювати вагу, помітно знизити її, сприяє здоровому схудненню;  
що особливо приємно – куркума має здатність знижувати потяг до жирних та солодких продуктів.  
Особлива речовина у складі куркуми – поліфенол, що перешкоджає утворенню клітин жирової тканини.  
Сік куркуми чудовий помічник для зниження ваги та чудово діє у комплексі збалансованого здорового харчування у поєднанні з фізичними навантаженнями;  
куркума допомагає вивести зайву рідину з організму, стимулює кровообіг, що у комплексі сприяє зниженню ваги.  
Позитивний емоційний настрій  
аюрведа і китайська медицина з давніх-давен використовували властивості куркуми як емоційного тоніка в лікуванні депресивних станів, апатії та «лінії розуму»;  
сік куркуми чудовий засіб підвищення стрессоустойчивості, допомагає подолати наслідки нервових зривів, нервозності, балансує емоційний стан, створює оптимістичний настрій, здатність компромісного типу поведінки; на думку древніх: «Сонячна пряність сприяє безхмарності розуму».  
Корисна для м'язів, кісток та зв'язок  
куркума збільшує еластичність та міцність зв'язок, що робить тіло більш гнучким, а також попереджається травмування зв'язок. Цю властивість особливо цінують спортсмени, любителі йоги та фітнесу;  
високий вміст магnezії у соку куркуми сприяє зміцненню кісткової тканини;  
Завдяки активним компонентам куркуми підвищується імунна відповідь організму, покращується робота травної системи, відбувається оздоровлення серця та судин, підтримується нормальний рівень холестерину, покращується здоров'я суглобів та зв'язок – т.ч. користь соку куркуми досить широка і очевидна.

### **Протипоказання! Не рекомендуємо пити сік куркуми:**

При вагітності, щоб уникнути підвищення тону м'язів матки, а також можливих алергічних проявів.  
У випадках загострення гепатитів, холециститів, жовчнокам'яної хвороби, особливо якщо розмір каменів перевищує 5 мм, оскільки куркума викликає активне скорочення стінок жовчного міхура і має виражений жовчогінний ефект.



Слід бути обережними при гломерулонефритах, нефритах і у випадках індивідуальної непереносимості куркуми. Куркумін перешкоджає зсіданню крові, що підвищує ризик кровотеч у пацієнтів, які перенесли операції або тих, хто приймає препарати, що розріджують кров. Якщо ви приймаєте варфарин, аспірин, ібупрофен або інші ліки з аналогічними властивостями, проконсультуйтеся з лікарем перед початком прийому соку куркуми. Фруктові коктейлі та смузі з додаванням соку куркуми

Приємні ласощі, які безсумнівно сподобаються всім, хто розуміється на правильному харчуванні, поважає тонкість смакових відчуттів і просто любить побалувати себе такими незвичайними смаколикками.

### **Несподівано приємним виявиться поєднання:**

Соку куркуми-апельсина-ківі

Відіжміть сік двох апельсин, наріжте пару ківі і відправте все в блендер, збивайте до однорідного стану, після чого додайте 1-2 ст.л. (15-30 мл) соку куркуми, попрацюйте блендером ще секунду. Ваш чудовий коктейль здоров'я та краси готовий!

Яблуко-буряк-куркума - таке поєднання має чудові протизапальні якості, підвищує імунітет, корисний при поліартритах, у тому числі псоріазних артритах.

Дрібно поріжте невеликі буряки, можете натерти їх на великій тертці, додайте два яблука, нарізаних кубиками і змішайте все в блендері до однорідного стану; змішайте готове пюре із 1-2 ст.л. (15-30 мл) соку куркуми і насолоджуйтеся його користю та смаком. Як варіант приготування - можете використовувати тільки буряковий сік, якщо вас бентежить смак м'якоті.

Апельсиновий сік із соком куркуми - визнаний ефективний засіб для зміцнення імунітету, підвищує несприйнятливність до вірусів, захищає організм від сезонних інфекцій.

Сік алое із соком куркуми - вважається одним із найефективніших жироспалювачів; особливо рекомендують вживати у разі ожиріння. Це поєднання соків - алое з куркумою ефективно також при артеріосклерозі для людей питта-конституції.