

> Smalec Gęsi Desmal 260g

Smalec Gęsi Desmal 260g



Model : -

Smalec Gęsi Desmal 260g

Producent : -

skład:

100% tłuszczu gęsiego, bez dodatków i konserwantów

Wartość energetyczna w

100 g produktu: 893 kcal/3672 kJ

Wartość odżywcza w 100 g: białko

Używany w medycynie ludowej:

Regeneracja stawów (szczególnie biodro, kolano, łokieć):

Metoda ta jest polecana w szczególności ludziom starszym, którym stawy odmawiają posłuszeństwa.

Do słoiczka smalcu gęsiego wlewamy opakowanie apteczne olejku rycynowego (ok. 30 ml). Dobrze mieszamy - najlepiej silnie wstrząsając zamkniętym słoiczkiem.

Otrzymaną miksturę należy przechowywać w temperaturze pokojowej i co wieczór nacierać bolące stawy (przynajmniej 5 minut), tak aby wchłaniała się w ciało. Ulga zwykle następuje po miesiącu kuracji, ale dobrze jest smarować jeszcze przez miesiąc.

Regeneracja kręgosłupa:

Zmieszać smalec gęsi z olejkiem rycynowym (jak w przepisie wyżej). Nacierać kręgosłup 1-3 razy tygodniowo (w zależności od potrzeb) w sposób następujący:

Skraplamy pacjentowi kręgosłup przygotowaną miksturą i opuszkami palców wcieramy ruchem jednostajnym od dołu ku górze na całą długość tak, aby przedostawała się przez skórę, tkankę mięsno-tłuszczową i błonę kręgosłupa do jego wnętrza. Nacieranie powinno być w miarę upływu czasu szybsze i mocniejsze i trwać 10-15 minut.

Jest to stosunkowo tania, łatwa i skuteczna kuracja kręgosłupa. Jest polecana przez wielu



> **Smalec Gęsi Desmal 260g**

Smalec Gęsi Desmal 260g

czołowych polskich kręgarzy (m.in. Stanisława Wróza z Pajęczna).

Dolegliwości dróg oddechowych:

Przepis na kurację smalcem gęsim pochodzi ze Śląska. Tamtejsze babcie (kiedy smalec był powszechnie dostępny) stosowały go następująco:

Łyżeczkę smalcu gęsiego i łyżeczkę miodu rozpuścić w 1/2 szklanki gorącego mleka.

Pić 1-3 razy dziennie w szczególności przed snem.

Małym dzieciom wcieramy czysty smalec (bez dodatków) w piersi i plecy przed snem.

Wywoła to efekt rozgrzewający.

Niniejszy smalec gęsi jest bez dodatków i konserwantów.

To najlepszy tłuszcz zwierzęcy.

-
-

-

Smalec gęsi jest tłuszczem o niezwykle delikatnej konsystencji i po przekroczeniu temperatury pokojowej staje się płynny. Dzieje się tak z uwagi na wysoką zawartość (ponad 3/4) nienasyconych kwasów tłuszczowych, które bardzo korzystnie wpływają na nasz organizm. Przeważa tutaj kwas oleinowy - o bardzo podobnej strukturze do tego, który znajduje się w oliwie z oliwek - oraz NNKT czyli Niezbędne, Nienasycone Kwasy Tłuszczowe, które z reguły występują w tłuszczach roślinnych.

NNKT zbawiennie wpływają na nasz organizm i są nie zastąpione przy prawidłowym odżywianiu. Ich działanie to min.:

- zapobieganie chorobom układu krążenia
- zapobieganie tworzeniu się zakrzepów
- obniżanie ciśnienie krwi
- regulacja pracy układu nerwowego oddechowego oraz nerek
- dbają o nawilżenie i ładny kolor skóry

Ponadto tłuszcze gęsi zawiera cenne witaminy oraz deficytowe składniki mineralne.

Zastosowanie w kuchni.

Czołowi i znani kucharze polecają go do smażenia, pieczenia i gotowania. W przeciwieństwie do innych tłuszczów smalec gęsi może być używany w wysokich temperaturach, nawet powyżej 200oC - bez niszczenia jego struktury molekularnej. Pod tym względem jest jednym z najlepszych tłuszczów do smażenia dostępnych na rynku. Ze względu na nieprzeciętne walory smakowe polecany jest również do pieczywa.

Waga netto 300g

Naczynie kamionkowe, szczelnie zamknięte korkiem i folią termiczną.

Przykładowe przepisy:

Smalec gęsi do chleba

Składniki: 25dkg smalcu gęsiego, 1 jabłko, 1 średnia cebula, 5dkg smalcu wieprzowego, sól, majeranek.

Posiekana cebulę zrumienić na smalcu wieprzowym, następnie dodać jabłko obrane i starte na grubej tarce. Chwilę dusić aż jabłko zmięknie. Następnie połączyć wszystko

> Smalec Gęsi Desmal 260g

Smalec Gęsi Desmal 260g

ze smalcem gęsim i chwilę smażyć razem, dodać sól, majeranek, można szczyptę cukru. Odstawić w chłodne miejsce do skrzepnięcia. Mieszać od czasu do czasu tak by cebula i jabłko nie opadły na dno. Dodanie 10-15dkg smalcu wieprzowego ułatwia krzepnięcie.

Czulent

Składniki: 3/4 kg ziemniaków, 1/2 kg mięsa wieprzowego, ok. 50g smalcu wieprzowego, 2 cebule, 1 szklanka czerwonej fasoli, 3/4 szklanki pęczaku lub kasy perłowej, kilka ząbków czosnku, sól, pieprz.

Fasolę namoczyć dzień wcześniej. Na gęsim tłuszczu obsmażyć cebulę i odstawić, następnie obsmażyć pokrojone w kostkę i doprawione mięso. W dużym żaroodpornym naczyniu układać warstwami: na samym spodzie namoczoną fasolę, następnie obsmażone i przyprawione mięso, pokrojone w kostkę ziemniaki, podsmażoną cebulę, całe ząbki czosnku, całość posypujemy pęczakiem, solimy. Całość zalewamy szklanką gorącej wody lub lepiej bulionu. Przykryte naczynie wkładamy do piekarnika i pieczemy w temp. 180oC im dłużej tym lepiej, w razie potrzeby w trakcie pieczenia podlewać wodą. Smakuje wybornie z kiszonymi ogórkami lub surówką z kiszonej kapusty. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

□

Cena : 11,02 zł Brutto (10,20 zł Netto)

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 27 lutego 2009