

NABÍDKOVÝ LIST

SYPANÉ ČAJE :

„ANDĚLSKÉ ČAJE“ – řada sypaných čajů v dárkovém balení
BÍLÉ ČAJE (**bez fermentace**)
RARITNÍ ZELENÉ „VÁZANÉ“ ČAJE – s květy
ZELENÉ ČAJE KLASICKÉ SYPANÉ
ZELENÉ ČAJE OCHUCENÉ
OOLONGY (**polofermentované**)
ČERNÉ ČAJE KLASICKÉ
ČERNÉ ČAJE „PU ERH“
ČERNÉ ČAJE „PU ERH“ SYPANÉ OCHUCENÉ SMĚSI
ČERNÉ ČAJE OCHUCENÉ
OVOCNÉ SMĚSI
OVOCNO-BYLINNÉ SMĚSI
AYURVÉDSKÉ (**indické bylinné čaje**)
YOGI (**kořeněné směsi**)
ROOIBOS ZELENÝ (**nefermentovaný**)
ROOIBOS ČERVENÝ (**fermentovaný**)
MATÉ (**zelené zlato Indiánů**)
LA PACHO (**čaj Inků**)
PSYLLIUM (**pro zdraví a štíhlou linii**)
VILCACORA (**posiluje imunitu**)
GINGKO (**stimulátor paměti**) a další BYLINKY



V NABÍDCE TRVALE PŘES 200 DRUHŮ ČAJŮ A ČAJOVÝCH SMĚSÍ !

KOŘENÍ

ZÁKLADNÍ KOŘENÍ (Asa , česnek , kmín , šafrán , zázvor , vanilkový lusk ...)
KOŘENÍČÍ SMĚSI bez soli a glutamanu (Rosovické , Farmářka...)
KOŘENÍČÍ PŘÍPRAVKY SYPKÉ (grilovací směsi , gulášové směsi...)
KOŘENÍČÍ SMĚSI TEKUTÉ (sojové i ústřicové omáčky , WASABI křen...)
OCHUCENÉ OLEJE (slunečnicový se šalvějí , grilovacím kořením atd.)

V NABÍDCE JE VÍCE NEŽ 220 DRUHŮ KOŘENÍ A KOŘENÍČÍCH SMĚSÍ !

ZDRAVÁ VÝŽIVA : BEZLEPKOVÉ CUKROVINKY (jablečné trubičky , trubičky OLEXE)

MLSÁNÍ : SEMÍNKÁ DÝNĚ A SLUNEČNICE (loupaná i v polevě) , OŘÍŠKY ,
SUŠENÉ OVOCE , BYLINNÉ KAMELKY „KAISER“ , BIO SUŠENKY ,
MERUNKY i DÝNĚ V ČOKOLÁDĚ , WASABI ARAŠÍDY....

ČOKOLÁDA : PLANTÁŽOVÉ ČOKOLÁDKY – ZNAČKA „RAUSCH“ , HEILEMANN ,
DREI MAISTER , VIBA , ...

MINERÁLY a POLODRAHOKAMY - VOLNĚ , PŘÍVĚSKY i dárkové kartonky .

SALUS

- OLEJE DO AROMALAMP i pro terapii
- SPRCHOVÉ , KOUPELOVÉ a MASÁŽNÍ OLEJE
- BAMBUCKÉ MÁSLA = masti s léčivými účinky bylinných výtažků

HRY – AMOS (MORAVSKÝ „SCRABBLE“) i v angličtině , němčině , matematik , věštecký ...

- **logické hlavolamy : TANTRIX** (zcela nové v ČR – PRODEJ OD 21. 5 2007)

SAMETOVÉ HRAČKY I PRO ALERGIKY (firma **NOE** – vynikající moravský výrobce)

- MANĀSCI NA PRSTY I NA RUKU , CHRASŤITKA I POLŠŤÁŘKY...

VODNÍ DÝMKY - RŮZNÉ VELIKOSTI , TAKÉ TABÁČKY , UHLÍKY... (OD 18 LET!!!)

KNIHY : KLASICKÁ NABÍDKA KNIHKUPECTVÍ – LEPORELA , KNIHY PRO DĚTI , POHÁDKY
I ENCYKLOPEDIA , PŘÍBĚHY , FANTASY I SCI-FI , BELETRIE , CESTOPISY , ...
(SLEVA KNIH 20% - 50% . – DOPRODEJ SKLADOVANÝCH ZÁSOB)

Další doplňkový sortiment : kovové dozy na čaj i perníčky , čajové soupravy i misky , jídelní hůlky , podložky pod jídelní hůlky , vonné tyčinky , lyže a stojánky pod vonné tyčinky , aromalampy a aromaterapeutické oleje , drobné dárkové předměty z kamene , dřeva i cínu (přívěsky , korálky , šperkovnice , zvonkohry a zvonky , vyřezávaná zvířátka) ...a spousta dalších drobných radostí .(penízkové šátky na břišní tance , penízkové pásky (- i pro „civilní“ nošení) , „ náladové prstýnky....“)

NOVINKY : dárkové látkové SÁČKY a STUHY , obrázky světců a andělů (záložky do knih) , růžence , škapulíře ,
BETLÉMY (rozkládací přání – 40 druhů) , ANDĚLÍČCI (figurky , obrázky , ...) , KOŠÍČKY , ZVONKY ,
VÁNOČNÍ VYŠÍVANÉ PROSTÍRÁNÍ , atd ...

VŠECHNY SYPANÉ ČAJE , NENÍ-LI UVEDENA JINÁ VÁHA , JSOU BALENY V PRŮSVITNÝCH SÁČCÍCH PO 40ti GRAMECH JSOU OPATŘENY POPISEM SLOŽENÍ A NÁVODEM K PŘÍPRAVĚ .

(Některé jsou“ vyzdobeny“ veršíkem – NOVINKA !) .

NOVINKOU JE BALENÍ ČAJŮ VYŠŠÍCH CENOVÝCH KATEGORIÍ JIŽ OD 5 GRAMŮ ! JINÉ MNOŽSTVÍ , NEŽ JE UVEDENO V NABÍDKOVÉM LISTU JE SAMOZŘEJMĚ MOŽNO PŘIPRAVIT NA OBJEDNÁVKU !!!

KOŘENÍ A KOŘENÍČÍ SMĚSI JSOU V PRAKTICKÝCH SÁČCÍCH SE SNÍMATELNÝMI ETIKETAMI , samozřejmostí je popis složení , možnosti využití a vlastností uvedených surovin , k méně známým druhům není problém dodat i recepty !!!

Všechny uvedené sypané čaje i koření je možno v prodejně „ očmuchat „ , a prohlédnout , samozřejmostí jsou rady a doporučení stran přípravy a využití čajů i léčivých a bylinných směsí . Na Vaše přání , podněty i dotazy se těší

KNIHANKA – Hana Novotná **mobil : 776 728 472**

DVOŘÁKOVA č. 3 (vedle bývalé porodnice) , 750 00 PŘEROV

ZELENÝ ČAJ – účinky	<ul style="list-style-type: none"> - neutralizuje škodlivé druhy záření (počítač , televize ...) - zvyšuje koncentraci a duševní činnost - působí proti stárnutí - ideální nápoj při redukčních dietách (minerály) - posiluje centrální nervový systém (antidepressivum) - posiluje imunitní systém - snižuje obsah cukru v krvi (vhodný i pro diabetiky) - snižuje obsah cholesterolu - snižuje krevní tlak - posiluje srdce a chrání před infarktem - zlepšuje cévní systém - brání vzniku zubního kazu a zánětů v ústech - odstraňuje pach z úst - brání astmatu a dýchacím obtížím - mírní žaludeční a střevní potíže - podporuje funkci jater - upravuje činnost štítné žlázy - působí proti vzniku revmatizmu
----------------------------	---

BÍLÉ ČAJE (čaje u kterých byla fermentace přerušena jejich usušením)

BÍLÁ PIVONKA (Pai Mu Tan)	<i>Nejslavnější bílý čaj Číny je chloubou provincie Fu – tien . Jen ty nejjemnější mladé lístky se sbírají za časného rána pouze pár prvních jarních dnů. Jeho velmi jemná a delikátní chuť v sobě skrývá překvapivou sílu – skvěle probudí mysl zrána a v noci nedá „sůvám“ spát . Vynikající „budíček“ pro neradostné ranní ospalce , ochladí a osvěží v parných letních dnech . Zvyšuje schopnost soustředění při náročných duševních výkonech . V šálku je zlatavé barvy a jemné květinové vůně .</i>	15g	29,-Kč
OKO DRAKA (Tai Mu Long Zhu)	<i>Velmi delikátní nápoj jemné , ale dlouho přetrvávající vůně jasmínových květů . Stříbrné vrcholové lístky, (tippy) , budí v kuličce svinutých lístků sugestivní dojem „dračího oka“ . Vůně , chuť i mnoho dalších nálevů dá zapomenout na vyšší cenu tohoto vynikajícího vonného nápoje ! Lahůdka !</i>	15g	59,-Kč

RARITNÍ BÍLÉ „VÁZANÉ“ ČAJE - S KVĚTY

Tato sorta raritních čajů je výhradním produktem těch nejslavnějších čajových zahrad . Pouze kvalitní velkolisté druhy bílých a zelených čajů lze po patřičné úpravě vyvazovat s květy do nejrůznějších tvarů - dle symboliky i výsledného efektu , který po zalití ve skleněné konvici celá vazba utvoří . Lístky po zalití pozvolna nasáknou vodou , rozevrou se a uvolní vevázané okvětní lístky měsíčku , lilie , laskavcovky či jasmínu . V průběhu několika desítek minut lze čaj zalít až 4x , takže z jedné čajové vazby lze připravit až 1,5 litru delikátního a povzbudivého nápoje .

SEDM NESMRTELNÝCH	<i>Skvostný , ručně vázaný čaj , pocházející ze Žlutých hor v provincii An Hui . Bohatě stříbřité lístky v sobě skrývají zlaté oranžový květ liliovníku , který po zalití uvolní nitku se sedmi květy voňavého jasmínu - symbol Sedmi Nesmrtelných . Nitka s květy obloukem naznačí bránu Chrámu Nesmrtelných a lilie – věčně planoucí oheň vědění .. Dokonalý ve skle . Vzácný čaj .</i>	1 kus	35.- Kč
VÝCHOD SLUNCE	<i>Velmi pohledný tvar – kulička svinutých lístků je korunována červeným květem laskavcovky a mezi stříbřítými lístky čaje prosvítají zářivé okvětní lístky zlaté lilie . Po zalití horkou vodou se paprsky květů rozevrou a oslní svou krásou !</i>	1 kus	35.-Kč
MOTÝL A LILIE	<i>Zajímavý tvar hříbečku se stříbrnou šošolkou jemných okvětních lístků se po zalití rozevře – květy zlaté lilie se v měkkých přechodech zlatavých a narudlých odstínů střídají se stříbřítými lístky čaje ve velmi pohledné barevné kombinaci.</i>	1 kus	35.-Kč
ANĎEL STRÁŽNÝ	<i>Čajové lístky jsou svázány do tvaru drobné úhledné figurky . Po vložení do skleněné nádoby s horkou vodou si anděl načechrá křídla a tiše se vznáší – možná stačí vyslovit svá přání , - a možná se ta přání splní , pokud jsou dobrá ...</i>	1 kus	45.-Kč
DRACI S PERLOU	<i>Dlouhé lístky toho nejlepšího bílého čaje jsou dovedně svázány vyhlášeným čajovým mistrem – aby se po zalití horkou vodou vynořili ze zlatavých květů měsíčku dva jasmínoví draci s rudou „perlou“ , laskavcovky . V čínské symbolice značí drak bohatství a prosperitu .</i>	1 kus	35.-Kč
JASMÍNOVÉ JAHODY	<i>Tvar jahůdky z čajových lístků ovoněných jasmínem odhalí po zalití drobný květ rudé laskavcovky . Voňavý a delikátní nápoj .</i>	1 kus	30.-Kč

CÍSAŘSKÁ LILIE	<i>Po celá staletí existence Čínské říše je barva zlatých lilií výhradní císařskou barvou .Takto speciálně svázané čajové lístky mají přinést ty nejlepší schopnosti vládců – moudrost , autoritu , empatii a zodpovědnost . Vpravdě královský dar !</i>	1 kus	35.-Kč
KVĚTY NADĚJE	<i>Nejen v „Zemi Středu „ jsou květy symboly naděje , nových začátků a loučení se špatnými časy . Takto upravený svazeček čajových lístků je víc než jen „pokyn osudu“ správně duše , která předává tento velmi pozitivní dar .</i>	1 kus	35.-Kč
TANČÍCÍ KRÁSKA	<i>Z kuličky pečlivě svinutých lístků bílého čaje se již po prvním zalití lehounce vyhoupne křehká víla v bílém jasmínovém hávu na „podiu“ zlaté lilie .Její něžný tanec uklidní smysly a probouzí uměleckou fantazii .</i>	1 kus	35.-Kč
SRDCE PLNÉ LÁSKY	<i>Lístky ve tvaru srdce - co více dodat ...Snad jen , že po zalití se na dlani z lístků zlaté lilie objeví rudé srdíčko laskavcovky s plamínkem jasmínových květů .</i>	1 kus	35.-Kč
NESMÍRNÉ ŠTĚSTÍ	<i>Jen ten nejlepší čajový mistr dokázal do srdíčka čajových lístků vevázat květy tak , aby se po zalití vodou uvolnil z každého obloučku zářivý květ měsíčku s vítěznou korunkou laskavcovky . Čínská symbolika tento tvar určuje jako přání „deseti tisíc let štěstí“ .</i>	1 kus	35.-Kč
KVĚTINOVÝ KOŠÍK	<i>Dokonalý ozdobný košíček z pevně svázaných lístků čaje s rudým květem amarantu .Oč pevněji je košíček uzavřen , na rozdíl od ostatních „kvetoucích“ čajů , o to více je výraznější delikátní broskvový nádech chuti .</i>	1 kus	30.-Kč

ZELENÉ ČAJE KLASICKÉ (bez dalších příměsí)

VLÁDCE OPIC - Tai Ping Hou Kui	<i>Patří mezi nejvyhledávanější v této nejvyšší kvalitativní třídě . Opojná vůně divokých orchidejí pochází ze severních svahů Žlutých hor (provincie An-hui) . „ Po prvním zalití opojně voní , po druhém zalití má hustou chuť , po třetím a čtvrtém chuť se s vůní snoubí...“ Vyšší cena je vyvážena množstvím dalších nálevů – rozhodně se vyplatí jej vyzkoušet !</i>	5g	29.-Kč
ZELENÝ SNÍH (Lu Xue Ya -Fu Tien)	<i>Tato čajová specialita byla poprvé uvedena na světový čajový trh teprve v roce 2003. Čajové keře pocházejí z výšky 800 m nad mořem (hory Tchaj Lao Fu Tien) . Pro zachování aroma jsou lístky sklizeny pouze v jarních měsících . Speciálním zpracováním pak připomínají chuť jemné japonské čaje.Jediný čaj , který je pěstován pro zalévání lístků studenou vodou ! Chuť je vyvážená a plná .</i>	30g	45.-Kč
DRAČÍ STUDNA Západní jezero Lung Ching Xi Hu	<i>Slavný čaj od Západního jezera , je znám skvělou barvou ,chutí vůní a tvarem . Hotový nálev má ochlazující účinky , aromatickou , svěží a nasládlou chuť i dokonalý tvar lístků. Právem je opěvován básníky a slavný v legendách !</i>	20g	35.-Kč
CHUN MEE („ Vzácné obočí „)	<i>Lístky čaje jsou poměrně náročnou metodou zpracovány do typických nefritových obloučků .Nálev je sytější žluté barvy a hladké , nasládlé chuti .</i>	40g	30.-Kč
SNOW DRAGON	<i>Bohatě ochmýřené lístky se stříbrnými , pevnými pupeny dávají velice jemný a osvěžující nálevplně a sladké chuti .Příjemná decentní vůně pomáhá uvolnit se a odpočinout po náročné fyzické i duševní práci a dokáže „ zvednout náladu „ .</i>	10g	25.-Kč
ZELENÉ JEZERO (Tai Hu Lu)	<i>Jméno tomuto čaji dala zelená barva nálevu a tím i podobnost s vodami slavného Západního jezera v provincii Tiang- su . Způsob zpracování v páře dodal tomuto čaji jemnost japonských „jadeitových“ čajů .</i>	30 g	29.-Kč
OBLAKA A MLHY (Hua Ding Yun Wu)	<i>Již z doby dynastie Chan je znám tento vynikající nápoj ze slavné oblasti Žlutých hor , kde „útesy se mlhou s mraky snoubí a nebesa se zdají blíž...“ Vlahé klima a mlžný opar tvoří skvělé podmínky pro vyváženou chuť a vůni tohoto povzbuzujícího nápoje . Vhodný pro dopoledne .</i>	40g	35.-Kč
GUNPOWDER (Zhu Cha – special)	<i>Volněji vinuté lístky , vytríbená chuť . Velmi kvalitní povzbuzující čaj , který díky svému tvaru nepodléhá stárnutí a vstřebávání pachů . Výborný k uchování na dlouhé cesty . Pro značný obsah fluoridu je doporučován i při prevenci zubního kazu . Výborný .</i>	50g	30.-Kč
OCHMÝŘENÝ	<i>Velkolistý , velmi delikátní čaj s možností mnoha dalších</i>	5 g	29.-Kč

VRCHOLEK (<i>Huang Shan Mao Feng</i>)	<i>nálevů . Nejlepší z řady typu Mao Feng – k tomuto čaji ze Žlutých hor se váže dojemná legenda o tragické lásce .- tyto pověsti jsou typické pro nejslavnější čaje Číny . (na příbalovém štítku k čaji i veršovaný přepis legendy)</i>		
JAPAN SENCHA <i>Makinohara</i>	<i>Mimořádný čaj z pohoří Makinohara - příklad výrazného rozdílu mezi běžnými druhy tohoto typu a vyšší třídou čajů Sencha.. Světle zelenavý , až žlutozelený nápoj jemné květinové vůně má chladivou, jen v názvu svíravou, nahořklou chuť, která později sládně na jazyku.</i>	20g	39.-Kč
BANCHA JAPAN	<i>Pozdní japonský zelený čaj osvěžující chuti. Je jen mírně povzbuzující , vhodný i na večerní popíjení. Bancha je zároveň výraz pro čaj vyrobený z poslední sklizně lístků stejného čajového keře , z kterého se sklízí Sencha a nejprvněji Sincha. Jeden z nejznámějších japonských typů čaje – tradiční , jemný, lahodný - pravý japonský .</i>	20g	39.-Kč
TŘI VONNÉ ŠÁLKY (<i>San Pei Xiang</i>)	<i>Drobné , smaragdově zelené a podélně vinuté lístky, dávají světle zelený , velmi příjemně aromatický nálev silné svěží chuti . Je možno jej minimálně 3x zalít !</i>	20 g	39.-Kč
MÖC HUONG (<i>Vietnam</i>)	<i>Slavný zelený vietnamský čaj s výtečnou plnou a kulatou chutí.Delikátní vůně svěží trávy a povzbuzující účinek osvěží i v nejnáročnějším pracovním dni – právě vietnamské odrůdy čaje mají úžasnou schopnost vyrovnávat se s náhlými změnami teplot .(v chladnu hřejí , v horku osvěží !)</i>	20 g	39.-Kč
5 SAO - PÁTÁ HVĚZDA (<i>Vietnam</i>)	<i>Vynikající čaj z provincie Tháí Nguyen . Chuť a vůně typická pro tyto skvělé čaje – „ moře a džungle“ , nepostradatelný čaj do předjarní nepohody , letních veder i podzimních plískanic .Vietnamské čaje postrádají lehce tříslavitou svíravost svých čínských kolegů – skvělý pitný režim pro náročné pracovní dny</i>	20 g	39.-Kč
TAN CUONG (<i>Vietnam</i>)	<i>Velmi dobrý čaj – vůně svěží trávy a kulatá chuť . Tento typ čaje je středně povzbudivý – skvěle se popíjí po celý den .</i>	40 g	30.- Kč
THÁI NGUYEN (<i>Vietnam</i>)	<i>Výborný čaj- slavná chuť „moře a džungle“ Všechny čaje z této oblasti mají společnou skvělou vlastnost – pomáhají vnitřně při náhlých změnách a extrémních počasí , umožňují organismu lépe snášet náhlá ochlazení či letní vedra .Oblast Tháí Nguyen je proslavená kvalitními čaji.</i>	40g	30.-Kč
CHÉ NGON SO (<i>Vietnam</i>)	<i>Velmi kvalitní a povzbudivý čaj z oblasti proslavené vytríbenými a aromatickými čaji , které dokáží pomoci tělu vyrovnávat se s nepřízní počasí – a to jak v zimě , tak i v horkých letních dnech . Vytríbená a plná chuť ,dosti osvěžující nápoj pro ranní popíjení i večerní práci .</i>	40g	33.-Kč
GYOKURO (<i>China</i>) „ Vzácná rosa“	<i>Prvotřídní čínský čaj upravený „japonskou,, metodou . Nádherně nefritová barva nálevu , lahodná chuť . Velmi povzbuzující nápoj . (Japonský originál má nesrovnatelně vyšší cenu a má pověst nejlepšího čaje světa)Ale i tento typ z Číny je skvělým zástupcem tohoto druhu čaje .</i>	20g	35.-Kč

ZELENÝ ČAJ OCHUCENÝ

ARONIE / BRUSINKA	Výtečná a velmi zdravá kombinace zeleného čaje a zdravých prospěšných bylin .Aronie pomáhá při poruchách štítné žlázy , má vliv na snížení krevního tlaku , působí také protiskleroticky a zvyšuje pevnost cév . Zelený čaj Sencha , brusinky(min. 12,5%) , aronie (min.6%) , květy heřmánku pravého , aroma , borůvky , listy brusinky .	50 g	39.- Kč
FANTAZIE	Jemné aroma exotického ovoce navodí pocit návratu do časů prázdnin – sladkého lenošení a radosti žít ! Kvalitní zelený čaj , papaya , ananas , trnka , kokos , kakaové boby vanilka , aroma .	40 g	35.- Kč
JASMÍNOVÝ ČAJ Wu Lu	Vynikající kvalita z provincie Fu-tien . Sugestivní vůně , příjemně povzbuzující nápoj pro celodenní popíjení při intelektuální zátěži . Nikoli bez důvodu je jasmínový čaj také nazýván „čajem básníků“ ...!	50g	39.-Kč
BRUSINKA - GREP	Svěží a zdravá směs zeleného čaje , plodů a květů . Brusinky prospívají ledvinám a močovým cestám , maliny Pomáhají snižovat horečku a jsou skvělé při rekonvalescenci . Zelený čaj Sencha , brusinky(min. 15,7%) , květy broskvoně , aroma , kousky malin , aroma grepu (min.0,9%) , květy smilvy a chrpy .	40 g	39.-Kč
KOMBUCHA	Příjemný , citronem vonící čajová směs .Velmi osvěžující ! „Čajová houba „ kombucha patří nejen v Asii již dlouhá léta k nejvyhlášenějším léčivkám.Mezi jinými účinky se jí připisuje pozitivní působení na imunitní systém , prevence proti nádorům , artritidě , plísním , kožním onemocněním , stárnutím , k regulaci trávení a krevního tlaku i negativních projevů menstruačního cyklu. Zelený čaj Sencha , kousky kombuchy a citronu , přírodní aroma	30g	39.-Kč
DRAČÍ PLAMEN	Velmi příjemná , výrazná osvěžující vůně a lahodná chuť . Výborný pro překonání pracovní únavy i nástrah všedního dne . Kvalitní zelený čaj , květ safloru , aroma .	40g	35.-Kč
DRAČÍ SÍLA	Povzbuzující směs zeleného čaje a bylin Vás připraví na náročný pracovní den! Pravidelné popíjení je díky obsahu žen-šenového kořene i prospěšným posilujícím způsobem regenerace organismu .Svěží chuť , jemná vůně . (veršovaný „návod“ na čarodějný lektvar přiložen k čaji) Gunpowder (kvalitní zelený čaj) , ibišek , šípky , citronová tráva , žen-šen , rooibos .	50g	39.-Kč
ROMANTIKA čaj lásky	Máte-li pocit , že Váš život postrádá jiskru a radost ze života , je nejvyšší čas na trošku Romantiky . Skvělý start pro noc , kdy „chodívá se k ránu spát...“ Vynikající a voňavý nápoj . Kvalitní zelený čaj , Moira Puama(=afrodisiakum) , jahůdky , aroma.	40g	35.-Kč
CITRON	Povzbuzující a osvěžující nápoj i pro horké letní dny .Výtečný i jako „ledový“ čaj . Rozměrné kvalitní čajové lístky. Velmi kvalitní zelený čaj- Chun Mee , svěží vůně citronu a limetek	40 g	39.-Kč
ČAJ CÍSAŘŮ	Tato čajová směs je vytvořena z těch nejkvalitnějších Zelených čajů a vzácných koření . Velmi delikátní , lahodný a příjemně voňavý nápoj ! (veršovaná legenda o původu této směsi na obalu) Zelené čaje SWEET FLOWER ,YUNNAN GREEN,GUNPOWDER PHOENIX EYES,bílý čaj SNOW BUDS , květy osmanthu , jasmínu a chrysanémy , kardamom , listy kari , kousky santalového dřeva a kurkumy ,přírodně identické aroma .	30g	39.-Kč
LE TOUAREG	Zlatými dunami putují karavany , do zrněk písku se vpil celý svět . Oáza svěží ,studna pod palmami –a mátový čaj ,jež svlaží ret. Velmi osvěžující nápoj hrdých Tuaregů . GUNPOWDER , marocká máta , aroma .	50g	30.-Kč
HARMONIE	Velmi příjemná vůně i chuť vyladí organismus , posilní obranyschopnost a regeneraci . Zelený čaj Sencha , rozinky , brusinky , bezinky , plody Goji (= kustovnice min. 2,7%),aroma Acai(min.1,7%) , květy růže a vřesu , kousky malin , borůvky .	40g	39.-Kč

VANILKA	<i>Příjemně sladká vůně vanilky je velmi účinná při rozčilení a stresu . Vytvoří skvělý základ pro do dobrý start do nového dne . Kvalitní zelený čaj Gunpowder , přírodní aroma vanilky .</i>	40g	30.-Kč
POZDRAV SLUNCI	<i>Velice příjemná , povzbuzující a osvěžující směs zeleného čaje a bylin . Dobrý začátek pro radostný a úspěšný den . Zelené čaje Sencha a Dračí studna , plátky růží , santalové dřevo , okvětní lístky slunečnice , lemongrass , přírodní identické aroma .</i>	40g	39.-Kč
TROPICKÝ SEN	<i>Osvěžující chuť , vůně i účinek této směsi Vám přinese chvíli relaxace a regeneruje v únavných dnech . Kvalitní zelený čaj , kousky datlí a papáje ,květ pomerančovníku aroma .</i>	40g	35.-Kč
TULSÍ ENERGY	<i>Legendární Tulsí(= bazalka posvátná) je známa svým pozitivním vlivem na zdraví a tělesné i duševní funkce . Má posilující a uklidňující účinky na nervovou soustavu , tlumí bolesti hlavy , a je velmi vhodným nápojem zejména pro dámy v období klimakterie .Posiluje imunitní systém a pomáhá při nachlazení ,snižuje horečku a ničí bakterie . Tulsí (bazalka posvátná),zelený rooibos , zelený čaj Gunpowder červený pepř , guarana , kousky zázvoru , citronová tráva , pomerančová kůra , slunečnicové květy , přírodní aroma .</i>	40 g	45.-Kč
VÁNOČNÍ ČAS	<i>Vůně maminčina cukroví , pohoda ,vzpomínky z dětství–šťastné těšení , sladké sny ... Jemný , ale povzbudivý čaj se sladkou kořeněnou vůní . Kvalitní zelený čaj, květ růže ,skořice, badyán , pomerančová kůra,aroma</i>	40 g	39.-Kč
GUARANA	<i>Velmi povzbudivý nápoj pro psychicky náročné dny . Dodá energii , schopnost soustředění a posílí vůli něco dokázat ! Díky semenům Guarany nahradí i kávu ! Kvalitní zelený čaj , guarana , maliny , květ heřmánku , aroma</i>	40g	39.-Kč
ZÁZVORKA	<i>Voňavá směs kvalitního zeleného čaje a léčivek .Pomáhá při nachlazení i jako součást pitného režimu při chřipce . Velmi vhodný nápoj pro chladné a mlhavé dny . Kvalitní zelený čaj , jablíčko , zázvor , echinacea , hruška , květ divizny , velmi příjemné aroma .</i>	40 g	39.- Kč
MALÝ BUDDHA	<i>Velmi dekorativní směs zeleného čaje a exotického koření i ovoce . Příjemná vůně , výborná chuť a jemně prohřívající účinek . Kvalitní zelený čaj , kousky ananasu , papaye , lékořice , santalového dřeva , květy heřmánku římského , červený pepř , aroma .</i>	40g	39.- Kč
POUPÁTKO	<i>Jahůdky v šampaňském a záplava růží ... Opojná vůně a půvab růžových pupat je skvělá volba pro významné a nezapomenutelné chvíle... Kvalitní zelený čaj , růžová poupátka , plátky jahod , rozinky , kvítky levandule , aroma.</i>	40 g	39,- Kč
AFRODITÉ	<i>Směs zelených plochých čajových lístků , okvětní růží a kousků jahůdek tvoří dokonalou barevnou kompozici . Jemná svěží vůně ,lahodná chuť a regenerující účinky koenzymu Q 10 jsou přímo určeny k relaxaci a odpočinku se šálkem čaje... Složení : kvalitní zelený čaj,květ růže, jahody, dýně, mrkev,koenzym Q 10</i>	40 g	45,-Kč
ŽEN ŠEN /GOJI	<i>Silně povzbuzující čajová směs pro posílení a regeneraci organismu .Zelený čaj povzbudí , ženšen vyladí a posílí , plody Goji regenerují játra a ledviny a „omladí“ . Pravý zelený čaj Gunpowder ,plody Goji (kustovnice čínské,min 7,8%) , aroma , kousky pomerančové kůry, listy aloe vera , kousky ženšenu (min. 0,8 %) .</i>	50g	39.-Kč

OOLONG (čaj , který prošel pouze částečným procesem tzv. fermentace) Všechny čaje tohoto způsobu zpracování regulují vodní hospodářství v těle a tím napomáhají i při redukčních dietách !!!

LEDOVÝ VRCHOL (<i>Dung Ti Oolong</i>)	<i>FORMOSA . Nejslavnější čaj Tchaj-wanu pochází z kopců A - li Shan ve vnitřní části ostrova . Má sladkou , květinovou vůni se skrytými tóny vzácných dřev . Snese nejméně tři zalití – každý nálev překvapí jinou skvělou chutí . Mimořádný nápoj .</i>	15 g	59.-Kč
MILK OOLONG	<i>Oblast Fujianu je známa produkcí čajových lístků té nejlepší kvality . Tato jarní sklizeň je před zaschnutím čajových lístků ochucena speciálním způsobem esencí mléka . Velmi sugestivní vůně smetánky ! Překvapivě nesmírně příjemný nápoj .</i>	15g	39.-Kč
ČERNÝ ČAJ (dokončený proces fermentace dal čaji plnou chuť a výraznou vůni) (<i>NABÍDKA BUDE DOPLNĚNA BĚHEM BŘEZNA 2011 !!!</i>)			
GOLDEN NEPAL GFOP 1	<i>Velmi kvalitní čaj s plnou , lehce medovitou chutí a skvělou vůní . Vynikající nápoj pro celodenní popíjení i pro největší čajové mlsaly.</i>	50g	49.-Kč
CEYLON DIMBULA OP 1 PETTIGALLA	<i>Velmi kvalitní ceylonský čaj . Lístky vydávají ještě před zalitím opojnou medovitou vůni , tolik typickou pro nejkvalitnější zástupce čajů z této oblasti . Zlatavý nálev , vyvážená , plná chuť s delikátním karamelovým podtextem .</i>	50g	36.-Kč
HONG CHA YUNNAN FOP	<i>Také je nazýván „čajem chirurgů“ – osvěžující účinek bez nadměrné stimulace , která by mohla způsobit třas rukou . Velmi vhodný nápoj pro ranní a dopolední popíjení . Barva nálevu je oranžová , nálev voní po sušených švestkách , chuť je plná , příjemně sladká .</i>	50g	39.-Kč
ZLATÁ LUCERNA	<i>Dlouhé zlatavé čajové lístky jsou úhledně svázané do tvaru tradičních „lucerniček pro štěstí“ . Svazek se po zalití rozvine a vytvoří jantarový nálev s exotickou vůní růží a jedinečnou plnou chutí . Z jedné lucerničky je možno připravit i 3 nálevy .</i>	5 kusů	39.-Kč
DARJEELING SINGBULLI TGFOP	<i>Velmi kvalitní čajové lístky dávají nálev velmi vyrovnané , Nasládlé a příjemné chuti s jemnými , ale patrnými , květinovými tóny s nádechem svěžího zeleného listu . Příjemný a delikátní nápoj pro celodenní popíjení .</i>	40 g	45.-Kč
DARJEELING CASTLETON FTGFOP 1 MUSCATEL SF	<i>Oblast Castleton leží na západní straně pohoří , kterým Projíždí legendární vlak do Darjeelingu ve výšce od 990 do 1830 metrů nad mořem . Pro zdejší produkci čaje je typická vůně růží , zlatý- až slunečně jantarový nálev a pověstné muškátové tóny vůně .</i>	30 g	45.-Kč
KEEMUN GONG FU - Anhui	<i>Jeden ze tří slavných a nejaromatičtějších čajů světa má typickou rudohnědou barvu nálevu a bohatou chuť s tóny medu . Je to poměrně silný čaj – jeho chuť a vůně lépe vynikne ve slabším nálevu .</i>	30g	45.-Kč
PU ERH	<i>Speciální čaj s charakteristickou zemitou vůní a chutí . V Číně má tisíciletou tradici jeho využití v léčitelství pro mimořádně pozitivní účinky na lidský organismus . (snižuje hladinu cholesterolu , pomáhá odbourávat tuky pročišťuje a posiluje , chrání před infarktem a onemocněním výborně pomáhá trávit tučná jídla , působí jako antidepresivum , dodává energii , je přírodním antibiotikem , je vhodný při snižování váhy a účinný po „bouřlivých“ oslavách !) . Chuť lze lehce upravit přidáním pár kapek citronu , který navíc příjemně osvěží . Účinek má ovšem nejvyšší bez dalších příměsí .</i>		
TUO CHA (lisovaný bochánek)	<i>PU ERH – „odbourávač“ tuku , prospívá i pleti . (1 ks- až 750 ml čaje)</i>	1ks/4g	6.-Kč
TUO CHA S CHRYSANTEMOU	<i>PU ERH s ochlazujícími účinky chrysantemových květů . Velmi vhodný po těžkém či pikantním jídle a v horkých dnech , příjemně zchladí také v přetopené kanceláři nebo pocitu horka .</i>	1 kus	8.- Kč
PU ERH Classic	<i>Klasický typ tradičního „ všeléku“ . Velmi kvalitní a čerstvý čaj - jeden z nejlepších v této cenové kategorii .</i>	40g	33.-Kč
NEPAL CTC BEST MILK	<i>Drobně drcené lístky černého čaje – velmi vhodné pro přípravu áyurvédských kořeněných čajů s mlékem . Příjemná chuť a vůně .</i>	50g	35.-Kč

	ČERNÝ ČAJ OCHUCENÝ		
PU ERH ANANAS	<i>Velmi chutná a voňavá verze Pu Erhu i pro „začátečníky“ . Pu Erh , ananas , meruňka , pomerančová kůra , aroma .</i>	40g	39.-Kč
PU ERH FITNESS (nukožrout)	<i>Přidáním maté vznikl dieteticky velmi vhodný čaj pro redukci váhy . Lze jej také zařadit do pitného režimu . Pu Erh , zelené maté, vousatka citronová, šípky a kousky jablčka.</i>	40g	39.-Kč
PU ERH WELNESS GUARANA	<i>Vynikající směs čaje Pu Erh a povzbuzujících osvěživých bylin .Díky Guarane lze tímto čajem nahradit i kávu . Pu Erh , guarana , ginkgo , černý i červený rybíz , lístky maliníku a ostružin , květy chrpy a pivoňky , aroma .</i>	40g	39.-Kč
PO OSLAVĚ	<i>Velice příznivě účinný čaj pro „krušná rána“ , - směs bylin , obsažených v této směsi má velmi relaxační a oživující vliv na organismus zasažený nadměrným množstvím zkonsumovaných požitků – uleví bříšku po „setkání“ s bučkem i ochutnávce lihovin . Je vhodný i pro jarní a posváteční detoxikační kúry ! Kvalitní Pu Erh , listy máty , citronové trávy , heřmánek pravý i římský , chrpa polní a boldovník vonný .</i>	40g	39.-Kč
MODRÉ VRCHOLY	<i>Osvěžující , jemná a podmanivá chuť a vůně švestiček - lehce pánská záležitost . Nejen pro horolezce ! Kvalitní čaj , kousky švestkových plodů , květ chrpy , aroma .</i>	50g	35.-Kč
IRSKÝ KRÉM	<i>Kouzlo Irska se skrývá v šálku tohoto skvělého nápoje s hříšnou chutí čokoládového karamelu . Hřejivá chuť a vůně jsou odrazem temperamentu a fantazie této „země víl a skřítků „ . Kvalitní černý čaj , kousky čokolády , aroma .</i>	50g	35.-Kč
EARL GREY CEYLON OP	<i>Nejoblíbenější „klasika“-velmi kvalitní černý čaj z ostrova Srí Lanka . Tradiční citrusová vůně bergamotu , skvělá osvěžující chuť .Po anglicku s trochou mléka , výtečný s medem ,nebo jenom tak – horký a silný . Ceylonský černý čaj ,aroma bergamotu. (objednávan na zakázku a dodáván čerstvý každých 6 týdnů)</i>	40g	39.-Kč
NÁPOJ LÁSKY	<i>Nejžádanější novinka v nabídce čajů.Svou vůní a účinkem je přímo předurčen pro romantické večery ,skrývající příslib dlouhých nezapomenutelných nocí ... Kvalitní čaj , Moira Puama (- afrodisiakum) , jahůdky , ananas ,růže</i>	40g	35.-Kč
MALÉ DIVY	<i>Ranní kapky rosy na květech planých růží ... Svěží vůně , příslib zázraků ... Černý čaj Ceylon , brusinky , kousky manga, aroma , listy brusinky , granulovaný cukr , bílý pepř , květy bodláku .</i>	50g	39.-Kč
ORIENT EXPRES	<i>Příjemně aromatický černý čaj – karavany s kořením , příslib tajemna a dobrodružství Dálného Východu . Kvalitní černý čaj,kousky skořice ,hřebíček ,kůra pomeranče,aroma .</i>	40g	35.-Kč
SKOŘICE	<i>Výborný černý čaj s hřejivou vůní a chutí skořice .Skvělý nejen v chladných dnech ,skořice má skvělý dar činit dny slunečnějšími,zahánět deprese a vlévat radost do žil! Kvalitní černý čaj , skořice , rooibos , aroma .</i>	50g	35.-Kč

OVOCNÉ SMĚSI

ARABELA	<i>Voňavá směs ovoce bez ibišku a sladkých želatinových malin ! Prostě pohádka ! (...a možná stačí už jen otočit prstýnkem ...!) Kousky jablka , oplodí šípku , želatinové maliny , plody višně , kousky pomerančové kúry , květy růže , listy ostružiny , aroma .</i>	50 g	39.-Kč
----------------	--	------	--------

BABIČČINA ZAHRÁDKA	<i>Příjemná směs ovoce s minimální příměsí ibišku .Velmi chutný , voní po obsaženém ovoci , které lze „vyzobat“ . Ibišek , jablko , rybíz , jahody , ostružiny , maliny , bezinky , červená řepa</i>	50g	45 .-Kč
BABIČČIN KOŠÍČEK	<i>Velmi příjemná směs zahradního ovoce i lesních plodů . Jeden z nejoblíbenějších ovocných čajů v nabídce . Ibišek , bezinka , aronie , rozinky , jablko , červená řepa , ostružina , hruška , jahoda , malina , list ostružiny , aroma .</i>	50g	39.-Kč
BORA BORA	<i>Stálice na vrcholu žebříčku ovocných čajů .Osvěžující lahodná chuť tropického ovoce .Výtečný i jako „ledový“ . Ibišek , květ slunečnice a chrpy , růže , šípek , jablka , rozinky , rybíz , maliny , jahody ,broskev , bezinky , borůvky , přír. aroma</i>	50g	39.-Kč
BRUSINKOVÝ KRÉM	<i>Velmi sugestivně voňavá směs ovoce a bylin , příznivě ovlivňující zdraví . Velmi vhodný nápoj pro pravidelný pitný režim ! Bezinky , rozinky , ibišek , brusinky(min. 10%) , kousky švestek , jablka , karamelu , aroma , listy brusinky , borůvky , kousky malin , květy vřesu .</i>	50 g	39.- Kč
DOTEK SLUNCE	<i>Lahodná , příjemně voňavá směs ovoce pro den , který potřebuje vylepšit ! Skvělý ráno , výborný po celý pracovní den ! Rozinky , bezinky , kousky papáji a jablek , oplodí šípku , brusinky , ibišek , černý rybíz , plody Goji , slunečnice , aroma</i>	50g	45.-Kč
GOJI BERRY	<i>Příjemná , plná chuť a vůně ovoce nejen pro dny rekonvalescence a náročného období . Plody Goji (=kustovnice čínské) jsou vyhledávanou a chutnou asijskou léčivkou . V tradičním lidovém léčitelství jsou plody Goji používány při potížích s játry a ledvinami , bolestech hlavy i vysokým tlakem . Květ ibišku , rozinky , bezinky , kustovnice , papája , aroma .</i>	50g	45.-Kč
ENERGY TEA GUARANA	<i>Když vás ospalost i z rána zpět do pelíšku láká spát , výtečná je guarana – s únavou se umí prát ! Příjemné je osvěžení touto směsí v každý čas , pro radost i povzbuzení může ji pít každý z vás ! Kousky jablčička , listy ostružiníku , slupky šípku , ibišek , Guarana , meduňka , aroma , vousatka citronová .</i>	40g	35.-Kč
JAHODOVÁ SMETÁNKA	<i>Plná sladká vůně jahod a smetánky – co více dodat ... I v zimě dokáže vrátit čas do teplých letních dnů ... Ibišek , kousky sladkých jablčiček , jahůdky , šípek , aroma .</i>	50g	39.-Kč
LEDOVÁ BRUSINKA	<i>Skvělý nápoj nejen pro horké letní dny a do přetopených kancelář .Vynikající i jako ledový čaj ! Kousky jablka , rozinky , brusinky(12,6%) , pravý černý čaj Ceylon , oplodí šípku , ibišek , kousky pomerančové kůry , černý rybíz , aroma , listy brusinky .</i>	50g	39.-Kč
LEDNÍ MEDVÍDEK	<i>Osvěžující směs ovoce a bylin . Výborný k přípravě ledového čaje pro horké letní dny či do přetopené kanceláře . Šípek , ibišek , Nana máta – Maroko , lemongrass , kůra citronu a pomeranče , aroma .</i>	50g	39.-Kč
LETNÍ DEN	<i>Sladká chuť a vůně ovoce připomene opojně líné chvilky letních prázdninových dnů – paseka s jahůdkami , bzukot včel , vůně posečené trávy ... Ibišek , jablko , šípek , aronie , jahoda , listy ostružiny , rozinky , bezinky , aroma .</i>	50g	35.-Kč
LETNÍ NOC	<i>Opojná vůně navodí atmosféru vlahých nocí na konci léta . Tichá záře hvězd a příslib svěží rosy... Ibišek , jablčičko , datle , šípky , lemongras , višně , aroma .</i>	50g	35.-Kč
KOUZLO ZIMY	<i>Z večera , tichounce když padá sníh...Sladce ovocný , jemně kořeněný , velmi příjemný v sychravých zimních dnech – nejlépe v teplém pelíšku... ibišek , šípek , jablčička , rozinky , květy růže , pomerančová kůra kousky skořice , aroma .</i>	50 g	39.-Kč
INDIÁNSKÉ LÉTO	<i>Velmi chutná směs ovoce pozdního léta .Vyvážená chuť , jemná přírodní vůně bez přidaných aromat .</i>	50g	35.-Kč

	<i>Ibišek, bezinky, borůvky, rozinky, černý rybíz .</i>		
LESNÍ LIKÉR	<i>Opojně výrazná vůně ovocného rumového koktejlu . Neodolatelný nápoj pro zahradní slavnost i běžný mls . Ibišek , rozinky , bezinky , lesní jahody , lesní maliny , aroma rumu .</i>	50g	45.-Kč
MEDVÍDEK PŮ	<i>Příjemná kombinace ovoce a pravých želatinových medvídků , které lze vyzobat i „zasucha“ . Vůně nezmizí . Ibišek , jablko , pomer. kůra , šípek , květ měsíčku , želatinová MEDVÍDCI</i>	50g	35.-Kč
MUŽNÁ SÍLA (!)	<i>Kdo chce býti plný sil – také aby zdravý byl , pro toho je tento čaj . Ve dne skvělý , v noci ráj...! Rooibos , jablko , skořice , fazolové slupky , zázvor , jmelí , třezalka , vousatka citronová , kardamom , hřebíček , pepř , žen šen , citrus. kůra .</i>	50g	39.-Kč
PINA COLADA	<i>Sladce hříšné karnevalové noci v Riu , temperamentní tanečnice v třpytivých kostýmech , opojné koktejly ... Ibišek , šípek , jablko , ananas , kokos , aroma .</i>	50g	39.-Kč
TROPICANA ICE TEA	<i>Osvěžující směs pro horké letní dny – skvělý nápoj i jako ledový čaj ! Kousky jablka , ananasu , papáji a manga , citronová tráva , okvětní lístky růže , aroma .</i>	40g	39.-Kč
SKOŘICE / ŠVESTKA	<i>Skořice prohřívá a působí na „dobrý rozmar“ , švestičky pomohou napravit i vzpurné zažívání . Ibišek , šípek , skořice , švestka , jablko , rozinky , aroma .</i>	50g	39.-Kč
SKOŘICE / JABLKO	<i>Klasická zimní kombinace osvědčeného ovocného základu a kousků skořice . Voňavá směs prohřívá a rozveselí – výtečné řešení pro sychravá rána . Ibišek , šípek , jablko , skořice , rozinky obří , aroma .</i>	50g	35.-Kč
ŠTĚSTÍČKO	<i>Ve dnech , kdy se nedaří , stačí jen sáhnout po vhodném povzbuzení . Výsledek jistí i sladká prasátka a čtyřlístky z cukrové hmoty . Ibišek , rozinky , kousky karamelu , černý bez , černý rybíz , maliny , prasátka a čtyřlístky z izomaltu , aroma .</i>	50g	45.-Kč

OVOCNO – BYLINNÉ SMĚSI

ENERGY TEA GUARANA	<i>Velmi osvěžující a povzbuzující směs ovoce a bylinek , vhodná zejména ve stresových situacích , či při náročných psychických a fyzických výkonech a dlouhých únavných cestách (–ideální pro řidiče !) . Kousky jablíčka , listy ostružiníku , slupky šípku , ibišek , guarana , meduňka , aroma , vousatka citronová .</i>	40g	35.-Kč
DIABETIK	<i>Směs bylin , vhodná při diabetických potížích . Pomáhá snižovat hladinu krevního cukru , má pozitivní vliv na léčbu cukrovky . Účinek je též močopudný . Nať jeřábiny , fazole bez semen , pampeliškový kořen , ostružinový list .</i>	50g	39.-Kč
VEČERNÍČEK	<i>Velmi vhodná směs při potížích s usínáním a spánkem . Účinek se projeví zejména při pravidelném popíjení . Květy heřmánku , nať máty peprné a meduňky , květy slunečnice , černého rybízu , nať vřesu .</i>	30 g	25.-Kč
BALZÁM NA NERVY	<i>Uklidňující bylinná směs , velmi vhodná při trvalé i náhlé psychické zátěži , náročné práci , či potížích s usínáním . Je také vhodná pro osoby citlivé na působení měsíčních fází (úplněk) , podzimních i jarních depresích i po pobytu v nadměrně hlučném prostředí . Mučenka , list meduňky , květ levandule , máta peprná .</i>	20g	27.-Kč
PROTI STRESU	<i>Zklidní nervy při náročných životních zkouškách , ale mozeček ponechá v čilém stavu ! Jmelí , fazolové slupky , třezalka , listy břízy , ginkgo , listy kopřivy , vousatka citronová , aroma .</i>	30g	35.-Kč
ELIXÍR MOUDROSTI	<i>Výtečně povzbuzující směs nejen pro studenty a pilně duševně pracující . Všechny bylinky se skvěle doplňují . Maté , ginkgo , guarana , guava , pomerančová kůra , květy sléze .</i>	40	29.-Kč

ELIXÍR ŽIVOTA	<i>Skvěle sestavená směs bylinek – výborná prevence při zvýšené zátěži , po nemoci či v období chřipek . Echinacea , máta , listy ostružiníku , květy chrpy , heřmánku a měsíčku , levandule , verbena citronová , tymián , zelený oves , zelený rooibos .</i>	30g	29.-Kč
PLOCHÉ BŘÍŠKO	<i>Příjemná vůně i chuť – nejoblíbenější z bylinných směsí . Obsažené maté snižuje chuť k jídlu a pocit únavy , zázvor „napraví břicho“ , bylinky regulují trávení . maté , slupky šípku , verbena citronová , listy kopřivy , kořen lékořice a zázvoru , květy růže , heřmánek .</i>	30 g	29.- Kč
MĚSÍČNÍ PANÍ	<i>Velmi zdraví prospěšná směs bylinek zejména pro paní a dívky .Uleví v problematických dnech , vyladí náladu i celý organismus . Řebříček , měsíček , kontryhel . (ženská směs)</i>	20g	20.-Kč
MĚSÍČNÍ DÁMA	<i>Ideální doplněk pitného režimu nejen v „náročných dnech“ - velmi vhodný nápoj i pro období rekonvalescen- klimakteria . Kokoška pastuší tobolka , řebříček , hluchavka , kontryhel , měsíček , meduňka , mochna nátržník .</i>		
MIGRENAL	<i>Pomocná směs bylin prospěšných při nástupu bolestí hlavy , migrén a nízkém tlaku . Velmi vhodné je preventivní užití již při počátečních náznacích možných potíží (stres ,nadměrná pracovní zátěž ,nástup menses) Zelený čaj , kosatec , meduňka , dobromysl , hluchavka , levandule , puškovec , sedmikráska , list jahody .</i>		
DOBRÁ MÁMA	<i>Velmi dobře sestavená směs pro kojící maminky . Výrazně podporuje kojení , dodává sílu imunitnímu systému a uklidňuje . Kontryhel posiluje a upravuje vnitřní orgány a svaly po porodu . Jestřabina , fenykl , anýz , kontryhel , kopřiva , meduňka .</i>	40g	35.-Kč
SWEET MAMA	<i>Výborná směs pro dámy všeho věku .Bylinky v ní obsažené uklidňující vliv na nervovou soustavu , odstraňuje stres , Únavu i případné drobné obtíže zralého věku .Velmi Vhodný nápoj pro každodenní popíjení . Honeybush „ zelené maté , fenykl , citronová tráva , kousky jablek , skořice , marocká máta , květ slunečnice , aroma , kořen sladovky .</i>	40g	35.-Kč
ZDRAVÁ MÁMA	<i>Velice dobře sestavená bylinná směs pro „čerstvé maminky“ . Účinně pomáhá při regeneraci organismu po porodu , směs bylinek podporuje tvorbu mléka ,výborný i pro dušičku. Honeybush , fenykl , kousky citronové kůry , jablka , skořice , maté zelené , nana máta , fazolové slupky , květy slunečnice .</i>	40 g	32.-Kč
ČISTÍCÍ (na krev)	<i>Směs bylinek prospěšná při očistě a regeneraci jater ,čistí krev a tím pomáhá „nastartovat“ celý organismus . Plod ostropestřce mariánského , kořen a list smetanky , květ měsíčku lékařského se zákrovem , heřmánek , list maliníku .</i>	40	35.-Kč
PO OSLAVĚ ...	<i>Skvělá směs nejen pro „krušná rána“ . Překvapivě chutný a účinný nápoj – vhodný i po „dietních chybách“(setkání s pečenou husičkou či bůčkem...) listy máty pepřové a boldovníku vonného , verbeny citronové , květy heřmánku římského i pravého , Pu Erh Tea , květy chrpy polní .</i>	40 g	39.-Kč
PROČIŠŤUJÍCÍ	<i>Pomáhá upravit činnost jater a zažívání , pročiští organismus . Výtečná směs pro jarní očištné kůry . Ostropestřec mariánský , smetanka kořen i list , květ měsíčku a heřmánku , list maliníku .</i>	20g	25.-Kč
PŘI OČNÍCH POTÍŽÍCH	<i>Bylinná směs sestavená pro popíjení při unavených a podrážděných očích , či nadměrné námaze a dlouhé práci u počítače .Vhodný pro pitný režim po operačních zákrocích . List ostružiníku a jahodníku , nať truskavce a řepíku , plod borůvky , kořen mrkve , nať světlíku .</i>	30g	30.-Kč

SPOKOJENÉ BŘÍŠKO	<i>Velmi jednoduchá , ale velmi účinná směs pro malá i velká bolavá břicha . Vynikající po operacích v oblasti břicha (odbourává bolestivé křeče a zlepšuje „syndrom líného střeva“ po anestezii) , výborný při špatném trávení i jako dětský „větríkový“ čaj . Fenykl , anýz , kmín . Bez aromatu!</i>	50g	25.-Kč
FIT	<i>Osvěžující a imunitní systém povzbuzující směs bylin pro preventivní pitný režim . Velmi dobrá směs i pro dámy v období klimakteria . Nať šalvěje , meduňky a tužebníku , máty peprné a tymiánu .</i>	30g	30.-Kč
IMUNITA	<i>Účinná směs bylin pro posílení imunitního systému , k prevenci infekčních nemocí (chřipka), k doléčení dlouhodobých nachlazení , či jenom jako každodenní řešení pitného režimu pro posílení zdraví . Přeslička , yzop , echinacea , kopřiva , violka , lapacho , vikcadora .</i>	30g	35.-Kč
SENIOR	<i>Výborná bylinná směs pro vyrovnání všech fyzických i duševních funkcí zralého věku . Skvělé řešení pro pitný režim . Nať přesličky , meduňky , srdečnicku a jmelí , list ostružiny .</i>	20g	25.-Kč
NA VYSOKÝ TLAK	<i>Použité byliny výrazně regulují krevní tlak a srdeční činnost , mají příznivý vliv na činnost jater a sleziny , působí proti krvácivosti , brání kornatění cév , stimulují činnost ledvin , zklidňují srdeční činnost . Velmi vhodná prevence při duševní zátěži a těžkých životních situacích Kokoška pasuší tobolka , přeslička , celík zlatobýl a hloh .</i>	40g	35.-Kč
ŠTASTNÝ DEN	<i>Vyvážená bylinná směs pomáhá začít den lépe , radostněji a s příslibem úspěchu . Nať meduňky , řebríčku a truskavce , květ heřmánku , kořen omanu</i>	30g	29.-Kč
ŠVÉDSKÉ BYLINKY	<i>Slavné „Švédské kapky“ je možno si připravit i doma z této směsi bylinek a 40ti % alkoholu (nejlépe slivovice) . Užívá se po kapkách s trochou medu při žaludečních potížích . Kořen andělíky a vratiče obecného , nať pelyňku , manna , listy senny , Theriak , kořen pupavy a rebarbory , myrha , kafr a safrán .</i>	50g	50.-Kč

ÁYURVÉDSKÉ A YOGI SMĚSI , BYLINY

AKTIVNÍ ŽENA	<i>Kořeněná prohřívající směs , skvělá při prochlazení , v zimě , depresích a psychickém i fyzickém „nepohodlí“ . Báječně prohřeje , povzbudí , ba téměř rozjaří . Vynikající jako základ na „svaračcek“ , mňamka s medem a mlíčkem . Zázvor , pomeranč . kůra , skořice , hřebíček , jalovčinky , pampeliška , kardamom , kořen andělíky , lékořice , fenykl a pepř ..</i>	40g	45.-Kč
DÁTÁ MASÁLA	<i>Příjemně kořeněný , krásně prohřívající – skvělý při pocitu vyčerpání , dodává energii , posiluje tělo i mysl . Vynikající s mlíčkem !!! Kardamom , zázvor , skořice , hřebíček , pepř .</i>	30g	49.-Kč
GOTUKOLA	<i>Poslední výzkumy dokazují , že právě gotukola bude v budoucnu pro své léčivé účinky vyhledávána snad ještě více než slavný Žen-šen . Účinky gotukoly : - PROTINÁDOROVÉ - PROTIZÁNĚTLIVÉ - REGENERAČNÍ - POSILUJÍCÍ JÁTRA - PAMĚT (spolu s GINGKEM a ROZMARÝNOU) - ANTIDEPRESIVUM ! - POMÁHÁ PŘI DIABETU II. TYPU - ZLEPŠUJE KREVNI OBĚH i KŘEČOVÉ ŽÍLY - TLUMÍ KLIMAKTERICKÉ POTÍŽE - POMOCNÍK PŘI KOŽNÍCH POTÍŽÍCH (LUPENKA ...) - ZLEPŠUJE STAV VLASŮ A NEHTŮ a mnoho dalších potíží ...</i>	50g	30.-Kč
KAROB	<i>Přírodní „svatojanský chléb“ (rohovník), bez příměsí koření , jemněounce mletý . Ochucený mletý „svatojanský chléb“ je výbornou a zdravou náhražkou kakaa , lze jím posypat krupičku či sladkou rýži , je vynikajícím základem mléčných koktejlů . (na objednávku) Směs „ svatojanského chleba“ a vanilky , skořice , hřebíčku a nového koření</i>	50g 50g	15.-Kč 19.-Kč

KURKUMA	<i>Prospívá diabetikům a majitelům „ špatného žlučníku“ . Příznivě působí na klouby a zažívání , prokazatelné jsou pozitivní výsledky při léčbě žloutenky a zánětů jater.</i>	70g	27.-Kč
KUSTOVNICE (GOJI)	„LYCIUM CHINENSE“ <i>Snižuje krevní tlak a hladinu cukru v krvi , povzbuzuje imunitní systém , tonizuje a posiluje játra , snižuje hladinu cholesterolu v krvi , spolu se schizandrou zostrňuje zrak .Při pravidelné každodenní konzumaci má pozitivní vliv i na snižování váhy ! Velmi příjemná chuť – lze mlsat i suché plody (maximálně 15g denně)</i>	70g	35.-Kč
MAJORÁNKA	<i>Pomáhá při žaludečních těžkostech , nachlazení , nervozitě ,revmatu.. ve formě léčivých čajů , koupelí , napárek , vína (!!!)Návod na etiketě</i>	30g	9.-Kč
MACCA (PERUÁNSKÝ ŽEN-ŠEN)	<i>V zemi svého původu má tisíciletou tradici použití v lidovém léčitelství</i> <ul style="list-style-type: none"> - OBNOVUJE FYZICKOU I PSYCHICKOU SVĚŽEST - PODPORUJE IMUNITU - MÁ ANTIREVMATICKÉ ÚČINKY - BRÁNÍ OSTEOPOROZE - PODPORUJE RŮST A HOJENÍ KOSTÍ - ZLEPŠUJE RŮST A KVALITU VLASŮ A NEHTŮ - ZVYŠUJE POTENCI - ODDALUJE STÁRNUTÍ - UKLIDŇUJE - TLUMÍ KAŠEL ... <i>Stačí jej smíchat s ovocnou šťávou či jogurtem .</i>	30g	39.-Kč
NANA MÁTA (MAROKO)	<i>Velké lístky , velmi osvěžující chladivá chuť i vůně .</i>	20g	15.-Kč
OSTROPESTŘEC MARIÁNSKÝ	<i>Působí proti horečce, regeneruje játra, pomáhá při žlučnickových obtížích a špatné látkové výměně , čistí organismus .</i>	100g	.-Kč
ŠALVĚJ	<i>Zlepšuje činnost mozku a schopnost soustředění , pomáhá při angíně a zánětech sliznic , zmírňuje extrémní pocení , podporuje trávení , ničí bakterie . (Nedoporučuje se kojícím matkám- omezuje mlékovtvorbu)</i>	20g	9.-Kč
GUARANA (Paulinia cupana)	<i>Zvyšuje odolnost proti únavě , urychluje a zlepšuje koncentraci , snižuje pocit hladu , spaluje přebytečné tuky , pomáhá proti stresu a bolesti hlavy , posiluje krevní oběh , brání usazování cholesterolu , vhodná při PMS . Lze přidávat do nealkoholických bezkofeinových nápojů , smíchat se sušeným ovocem a vložkami. Je třeba dodržet doporučené dávkování .</i>	35g	39.-Kč
HOJNÉ MOŘE (Pchang ta čaj) Momentálně doprodán	<i>STERCULIA SACAPHIGERA . Velmi účinný nápoj nejen pro profesionální řečníky (pedagogy , manažery , prodavače...). Zvládní hrdlo ,odstraňuje bolest v krku a chrapot, uvolňuje hlasivky. (z 3-5 bobulí lze doléváním získat až 1,5 litru nápoje !). Vhodné i pro kuřáky a majitele poškozených hlasivek .</i>	50g asi 40 k	59.-Kč
PÍSKAVICE (Hu lu ba) (ŘECKÉ SENO – FENUGREEK)	<i>TRIGONELLA FOENUM-GRAECUM. Ulevuje od bolesti , zahřívá ledviny , rozhání nachlazení , podporuje tvorbu mléka , má lehce projímavé a antiparazitní účinky . Naklíčená semena lze přidat do čerstvých zeleninových salátků</i>	50g	16.-Kč
MEDUNKA	<i>MELISSA OFFICINALIS . Podporuje trávení , uvolňuje křeče . Čaj Je vhodný při poruchách spánku a celkovém neklidu a podráždění .</i>	40g	16.-Kč
GINGKO (Jinan dvoulaločný)	<ul style="list-style-type: none"> - výrazně zlepšuje paměť a schopnost učení - léčí poškození mozku a poruchy učení - pomáhá při migrénách i závratích - brání předčasnému stárnutí - ideální v kombinaci s GOTUKOLOU . 	50g	20.-Kč
CHRYSANTÉMA superior (na objednávku)	<i>(Tú Chua) Velké květy této specialně vyšlechtěné rostliny jsou pečlivě vybírány .Nálev snižuje vnitřní horkost nejen po pikantním jídle , má také schopnost ochlazovat v horkých dnech nebo příliš vytopených místnostech .Také zlepšuje zrak , má pozitivní účinky na vysoký krevní tlak a posiluje játra.Velmi prospěšná je kombinace s čajem Pu Erh .</i>	10g	20.-Kč
LAPACHO - MATTO GROSSO (Tabebuia cortex)	<ul style="list-style-type: none"> - posiluje imunitní a má prokazatelně protirakovinné účinky - pomáhá při diabetes, mnohonásobné skleroze i revmatismu - léčí vyrážky a hnisavá místa - zmírňuje bolesti hlavy , migrénu a poruchy spánku - odstraňuje usazeniny v krevním oběhu - posiluje a upravuje činnost pohlavních orgánů (zejména v kombinaci s CATUABOU !!!) <i>Lapacho v čisté formě bez příměsí .</i>	50g 100g	25.-Kč 49.-Kč

LAPACHO VENUŠE	<i>Kombinace Lapacha a Catuaby je velmi vhodná nejen pro „paní a dívky“ . Po operacích , pro posílení organismu i celkové „vyladění“ . Lapacho – Matto Grosso , Catuaba.</i>		
KOTVIČNÍK			
MARCO <i>Ambrosia peruviana</i>	<i>V tradiční indiánské medicíně je využívána jako nervové tonikum , při bolestech hlavy , žaludku , nepravidelné a bolestivé menstruaci , revmatu , zánětech horních cest dýchacích i senné rýmě .</i>		
SCHIZANDRA			
STEVIE	<i>Lístky Stevie cukrové jsou 10x sladší než cukr – aniž by měly Jeho negativní dopad na zdraví při diabetu či zdravotních a redukčních dietách .Kromě toho stimuluje játra , reguluje hladinu cukru i vysoký tlak , ničí kvasinky a plísně , zlepšuje trávení a zvyšuje duševní svěžest .</i>		
ŽEN-ŠEN - „kořen života“	<i>Slavný asijský všelék.Zde jsou nejvýznamnější účinky :</i> <ul style="list-style-type: none"> - POSILUJE IMUNITNÍ SYSTÉM - DODÁVÁ ENERGIÍ A POMÁHÁ PROTI ÚNAVĚ - ZLEPŠUJE FUNKCE MOZKU - ZPOMALUJE STÁRNUTÍ BUNĚK - ÚČINNÝ PŘI DIABETU (= CUKROVCE) - POMÁHÁ LÉČIT ZÁNĚTY KLOUBŮ - POSILUJE ČINNOST SRDCE A KREVNIHO OBĚHU - ZVYŠUJE ODOLNOST PROTI RAKOVINĚ - PODPORUJE POTENCI - ZLEPŠUJE ČINNOST JATER a mnoho dalších orgánů... 	30g	69.-Kč
ZÁZVOROVÝ ČAJ -instantní	<i>Vynikající při nachlazení a pocitu chladu .Porcovaný instantní čaj</i>	1 ks	8.-Kč
ZÁZVOR <i>přírodně fermentovaný (bez cukru a konzervantů !)</i>	<i>Účinný a osvědčený prostředek při nachlazení i chřipce . Lze jej drobně nakrájet a smíchat s ovocným salátem (= vitaminová bomba: pomeranče , grepy , mandarinky , banán , rozinky).Působí také při nevolnostech v dopravních prostředcích i po narkóze . Prohřívá v zimním období , vynikající prevence .</i>	100g	35.-Kč
PSYLLIUM (indický jitrocel)	<i>Rozpustná vláknina zvětší v žaludku svůj objem (až 12x) , tím Potlačí chuť k jídlu a navozuje pocit nasycení –velmi vhodný doplněk stravy při redukci váhy !!!</i>	50 g 100g	29.- Kč 56.-Kč

ROOIBOS (*Asphalathi herba*)

	<ul style="list-style-type: none"> - bezkofeinový nápoj s vysokým obsahem minerálů - obsahuje železo, fluor, měď ,sodík, draslík, vit . C,rutin - pomáhá při léčbě alergií , astmatu , senné rýmy , akné ... - uklidňuje a uvolňuje bolesti hlavy , napětí a deprese - mírní podrážděnost a poruchy spánku - pomáhá odstraňovat žaludeční a zažívací potíže - neobsahuje cukr - antibakteriální a antivirové účinky (afty , záněty dásní) - vhodný pro děti , těhotné a kojící ženy i pro sportovce . - velmi vhodný pro kuřáky i pacienty s vysokým tlakem - výborný nápoj s lahodnou chutí <p>Nefermentovaný rooibos má vyšší obsah minerálů !!!</p>		
ROOIBOS ZELENÝ BIO	<i>Nefermentovaný rooibos s vyšším obsahem minerálů . Zvýhodněné balení- nejen pro maminky malých dětí:</i>	100g	45.-Kč
CHLADIVÉ JAHŮDKY	<i>Velmi osvěžující chuť a vůně máty a jahůdek , skvělý nápoj pro horké letní dny , vysoký obsah minerálů . Zelený rooibos , kousky jahůdek a melounu , lístky marocké máty , květy ibišku a vřesu , aroma .</i>	40g	39.-Kč
VONĀVÝ ŠÁLEK	<i>Vysoký obsah minerálů a stopových prvků , plná chuť a vůně koření .Příjemně prohřeje v mlhavých dnech , kdy déšť odplavuje síly a nálada zamrzá ... Zelený rooibos , mandle , skořice a vanilka , aroma .</i>	40g	39.-Kč
- VIŠŇOVÝ LIKÉR		40g	39.-Kč

- „KOUZLO JARA“		30g	39.-Kč
ROOIBOS ČERVENÝ BIO	Červený (=fermentovaný) rooibos bez přísad (odvar je vhodný i jako dochucující přísada do pokrmů - k namočení luštěnin , pod maso , do polévek ... !!!)	100g	42.-Kč
CITRUS/ZÁZVOR		50g	35.-Kč
- LÁKAVÉ POKUŠENÍ			
- VANILKOVÁ HRUŠKA			
- VČELKA MÁJA	Vynikající mlsek pro všechny milovníky medu . Výrazná vůně , plná chuť .Pro děti i dospělé . Rooibos , kousky medu , jablka , mrkve , pylové kuličky , slunečnice-kvě	50g	35.-Kč
- ORANGE SPICE	Výrazná vůně a chuť pomerančů a skořice . Prohřívá v chladných dnech , působí proti depresi a smutku . Rooibos , skořice , pomeranč. kůra i květ .	50g	30.-Kč
- ADVENT	Rooibos , rozinky , citrusová kůra , jablko , hřebíček , kardamom ,	50g	
- IRSKÝ KRÉM	Plná sladká chuť a vůně karamelu, vanilky a irské whiskey Skvěle dokáže nahradit čokoládu při redukčních dietách či při negativních reakcích pleti na čokoládové mlsky. Rooibos , kousky čokolády , aroma .	50g	35.-Kč
- ČOKOMILKA	Zdánlivě velmi jemně vonící směs rozvine plně svou vůni a chuť až v šálku . Příjemně překvapí i ty nejmlsnější čokoládové labužníky .Velmi vhodný nápoj pro všechny noční čokoládové mlisaly ! červený rooibos , kousky čokolády , kokos , aroma vanilky .	40g	29,-
-VIŠŇE V JOGURTU + Q 10	Jemný nápoj s prvky účinnými proti stárnutí . Rooibos , kousky třešní , jogurtový granulát , květ růže ,koenzymQ10 .	40g	39.-Kč
RŮŽOVÝ GREP	Velmi svěží vůně , skvělá chuť . (Po počátečních problémech s kvalitou je nyní čaj míchán na zakázku a pod dohledem) . Rooibos , citronová tráva , kůra citronu , aroma .	50g	34.-Kč
CHLADNÉ RÁNO	„Za časných rán , když končí sen a chladivé stříbro pokryje zem ... “ - příjemně prohřeje a potěší ! Rooibos , květ růže , skořice , kůra pomeranče , aroma.	50g	35.-kč
MEDOVÝ POLIBEK	Lahodný a zdravý nápoj s velmi příjemnou chutí !!! Sypaný : Pěstuje se v jihovýchodní části mysu Jižní Afriky.Působí velmi příznivě na zklidnění nervového systému i celého organismu. Je velmi bohatý na obsah minerálů (železo ,vápník ,zinek ,hořčík.) Honeybush ,kousky medu , hrušky a skořice . Mňam !!!	50g	39.-Kč
SALEP (kořen vstavače ...)	- působí jako afrodisiakum - směs jemně mletého salepového kořene,zázvoru a vanilky - podává se jako posilující a uklidňující prostředek - lehce euforizující , dobrý rozmar působící - z 50 g směsi připravíme až 7,5 litru nápoje !!! - turecký mls (velmi chutné a sladounké – prostě ňam !!!)	50g 25g	129.-Kč 69.-Kč
MATÉ (Cesmina paraguayská)	- snižuje chuť k jídlu , aktivuje látkovou výměnu - vysoký obsah minerálů a stopových prvků - zvyšuje psychický a fyzický výkon - normalizuje hladinu cukru v krvi (velmi vhodný po jídle) - zlepšuje kvalitu vlasů a nehtů - reguluje funkci ledvin - dlouhodobé pití maté upravuje poruchy spánku - posiluje imunitní a nervový systém - velmi povzbuzující – přesto není návykové !!!		
YERBA MATÉ	Klasické zelené maté bez příměsí a příchutí	50g	20.-Kč
YERBA MATÉ ROSAMONTE	Klasické zelené maté z proslavené argentinské plantáže . Pro své vlastnosti je tradičním nápojem nejen v oblasti svého původu – Jižní Americe .		
YERBA MATÉ TARAGUI			
ELIXÍR MOUDROSTI	Nejprodávanější směs maté a bylinek . Nahradí i silnou kávu a pomáhá udržet pozornost i delší dobu . Nevhodný pro děti ! Maté zelené , ginkgo , kousky guarany , guavy , květy a kůra pomerančovničku , květy sléze , aroma .	40g	30.-Kč
ELIXÍR MLÁDÍ	Maté (min. 82%),kousky papáji , aroma , plody goji – kustovnice čínské, kousky malin, květy divizny, ginkgo , kousky santalového dřeva , květy chrpy.		

ELIXÍR ŽIVOTA	<i>Regenerační a imunitní systém povzbuzující směs bylin. Jedno z nejlepších řešení pitného režimu. Máta , echinacea , listy ostružiníku , květy chrpy polní , heřmánku , měsíčku a levandule , verbena citronová , tymián , zelený oves , rooibos zelený , svěží aroma .</i>	30g	30.-Kč
JAGUÁŘÍ SÍLA	<i>Velmi povzbudivá směs maté a bylin ! Maté-cesmína paraguayská , pomerančová kůra , kousky meruňky , žen šen , aroma .</i>	40g	30.-Kč
ENERGY DRINK	<i>Jako většina směsí s obsahem maté – i tato kombinace Vás vyladí po fyzické i psychické stránce a pomůže Vám překonat nástrahy náročného pracovního dne. Maté, speciální zelený Pu Erh ,Moira Puama (= afrodisiakum) žen šen , kousky ananasu a kolových ořechů , květy chrpy polní , aroma .</i>	40g	35.-Kč
ENERGÍA GUARANÁ	<i>Tento typ ochuceného maté je obohacen o mletá semena guarany , velmi povzbudivé rostliny „stvořené přírodou k opravdovému povzbuzení lidí , znavených těžkou prací“ Yerba maté , - listy i stonky , guarana , máta , cedr , aroma .</i>		
LEMONITA	<i>Velmi osvěžující chuť i vůně .Pomáhá snižovat chuť k jídlu . Maté , vousatka citronová</i>	40g	30.-Kč
KOKOSOVÉ MLÉKO			
VILCACORA („ <i>Kočí dráp</i> “- <i>Uncaria tomentosa</i>)	<i>- významná pomoc při léčení rakoviny - velmi výrazně posiluje imunitní systém - účinná při záánlivých onemocněních - sníží riziko infarktu a mozkové mrtvice - !!! NENÍ vhodná pro těhotné a kojící ženy , hemofilyky , děti do 3 let , osoby které si aplikují inzulín do žil , pacienty prodávající hormonální terapii , pacienty před či po transplantaci kostní dřeně či vnitřních orgánů a nemocné cukrovkou 1. typu = Vilcacora silně posiluje imunitní systém a obranné reakce organismu vůči cizím látkám a tělesům !!!</i>	50g	56.-Kč

KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVKY, OMÁČKY A MLSKY

Od roku 2004 je rozšiřována nabídka koření , kořenících směsí a ochucovadel podle Vašich přání a potřeb .

SOJOVÁ OMÁČKA	<p>Tato nejoblíbenější čínská omáčka se vyrábí z opražených sojových bobů, které se rozdrť společně s pšeničnou moukou a solí a tato směs se nechá 4-6 měsíců fermentovat . Tak vzniká „světlá“ sojová omáčka. Používá se pro přípravu bílého masa, ryb , zeleniny a polévek . Ponechá-li se směs fermentovat delší dobu , vznikne tmavá sojová omáčka , která je hustší a sladší . Velmi vhodná je pro přípravu masa (především tmavého) k dušení , do masových štáv a omáček .</p> <p>- DARK SOY SAUCE tmavá omáčka (vynikající) 150ml 45.-Kč</p> <p>- TERIYAKI SAUCE (AMOY) japonská – sladká (výtečná) 150ml 59.-Kč</p> <p>-P.R.B . – vyvážená , nepřesolená , tmavá = vynikající 150 ml 49.-Kč</p> <p>-P.R.B.-vylepšená :10% soli , bez přidaného glutamanu !!! JEMNÁ 150ml 55.-Kč</p>	
ÚSTRICOVÁ OMÁČKA	<p>- SUPREME OYSTER SAUCE hustá (vynikající) 345ml 59.-Kč</p> <p>Mnoho lidí má předsudky již vůči názvu této vynikající omáčky – ale zcela zbytečně ! V podstatě svou chutí i vůní (!) připomíná velmi hustou sojovou omáčku – méně slanou , s plnou chutí , a velmi vhodnou pro základ marinád – spolehlivě udrží směs koření i na kuřátku a nesteče . Skvělá pro úpravy pokrmů ve woku , marinády , masa kuřecí , vepřová i sojová a zeleninku !</p>	
RYBÍ OMÁČKA	<p>- FISH SAUCE průzračný zlatavý extrakt z ančoviček 200g 37.-Kč</p>	
CHILLI OMÁČKA	<p>Jemná sladká omáčka – vynikající k „dolandění“ kuřete těsně před dopečením , či jako skvělá náhrada kečupu . 345g 59.-Kč</p>	
RŮŽOVÝ ZÁZVOR	<p>Salátová úprava pikantní zeleninky, vhodné do suši či jako příloha 5.-Kč</p>	
SALÁTOVÝ DRESINK	<p>- GREEN SALAD thajské ochucovadlo – decentně pikantní, stačí přidat do zeleninové salátové směsi . Vyvážená chuť . 345g 69.-Kč</p>	
SEZAMOVÝ OLEJ	<p>- SUNNY lisovaný za studena (velmi kvalitní) 150ml 69.-Kč</p> <p>Velmi vhodný do salátek i k zjemnění hotových pokrmů !</p>	
RÝŽOVÝ OLEJ	<p>Naprosto dokonalý olej pro smažení i studenou kuchyni , základ marinád i dušených a pečených pokrmů .Bez příchuti a vůně – jeden z nejpříjemnějších olejů pro všechny kuchyňské úpravy . Vyšší cena je zcela vyrovnána kvalitou !!! 700 ml 129.-Kč</p>	
WASABI	<p>VELMI VÝRAZNÁ JAPONSKÁ KŘENOVÁ PASTA 69:-</p> <ul style="list-style-type: none"> - VYNIKAJÍCÍ PŘÍLOHA K UZENINÁM (šunčičce , uzenému , klobáskám , .. - TYPICKÝ DOPLNĚK TRADIČNÍHO SUSHI - VELMI DEKORATIVNÍ DOPLNĚK NEJEN STUDENÉ KUCHYŇĚ 	
BAMBUSOVÉ VÝHONKY	<p>- plátky i nudličky (do hlavních pokrmů i polévek) 565 g 39:-Kč</p>	
KOKOSOVÉ MLÉKO	<p>- nepostradatelné do pokrmů thajské kuchyně 400 ml 39.-Kč</p>	
KREKETOVÉ CHIPSY	<p>- (polotovar) smažené lupínky – vynikající nejen k vínu ! 227 g 45.-Kč</p>	

ŽEN - ŠEN	BONBONKY - zdravé mlsání (s cukrem i bez cukru !)	1 ks	5.-Kč
	INSTANTNÍ ČAJ – korejský ženšen , stačí zalít vodou	1 ks	8.-Kč
	SUŠENÝ KOŘEN MLETÝ		
	BEZ CUKRU A KONZERVANTŮ – k přímému mlsu !!! <i>Vynikající již při prvních příznacích nachlazení – spolehlivě vyžene všechny viry , bakterie , zimmice a „knedlíky v krku“ !</i>	100g	35.-Kč
HOUBY SUŠENÉ	HLÍVA ÚSTRÍČNÁ velmi vhodná houba pro DIABETIKY ! HŘÍB PRAVÝ jedna z nejkvalitnějších lesních hub LANÝŽ ČERNÝ –slavná gurmánská lahůdka , cenově dostupná ! LESNÍ HOUBY –hřib smrkový , hřib bronzový , klouzek , hlíva . LIŠKA OBECNÁ-velmi lahodná voňavá houba(skvělé „liškoto“!) SHIITAKE úhledné voňavé a chutné kloboučky s širokým použitím SMĚS HUB – ASIE :shiitake , ucho jidášovo , hlíva , žampion. ----- <i>Sušené houby lze využít do mnoha chutných pokrmů a specialit . (10g sušených hub = 140-200g čerstvých !). Jsou skvělé do OMÁČEK , POLÉVEK , SALÁTŮ , RIZOTA , POD MASO , DO VAJEČNÝCH POKRMŮ A OMELET , SE ZELENINKOU ...</i>		
BIO KOŘENÍČÍ SMĚSI	BYLINKOVÉ MÁSLO (petržel , sůl , cibule , pepř) GRILOVACÍ (sůl , paprika , pepř , kmín , šalvěj) CHLEBOVÉ (kmín , koriandr , fenykl , anýz) VÍDEŇSKÉ (kmín , fenykl , koriandr , anýz)		
MLSKY	SLUNEČNICE BAREVNICE – loupaná semínka v polevě z barevné čokolády (zdravé „lentilky“) WASABI ARAŠÍDY – d'ábelské pikantní oříšky (SKVĚLÉ !!!) PISTÁCIE – pražené , solené , křupavé ... KEŠU oříšky KUSTOVNICE – GOJI : příjemná regenerace jater i snížení tlaku JAHŮDKY SUŠENÉ v kelímku balené (nejen do šampaňského) ŠVESTIČKY BEZ PECIČKY – skvělé pro dobré trávení MERUNKY nesířené BRUSINKY - jemně slazené , vynikající BORŮVKY – skvělé při očních potížích (obsahují lutein) ZÁZVOR - bez cukru a konzervantů ! SLUNEČNICE – loupaná semínka DÝNĚ – loupaná semínka JABLEČNÉ TRUBIČKY – svěží trubičky z jablečné hmoty BONBONKY KAISER – Tato německá firma se zabývá výrobou cukrovinek s extrakty léčivých bylin – prozatím v nabídce : PRŮDUŠKOVÉ KARMELKY PROTI KAŠLI KARMELKY RAKYTNÍKOVÉ BONBONKY ŠALVĚJ A MED LÍZÁTKA PROTI : STRESU s ženšenem a rozchodnicí růžovou ! CESTOVNÍ NEVOLNOSTI NACHLAZENÍ s echinaceou NEVOLNOSTI V TĚHOTENSTVÍ se zázvorem	3 kusy 10 ks 10ks 10ks 10ks 1kus	15.-Kč 25.- Kč 25.- Kč 25.- Kč 25.- Kč 5.-Kč

KOŘENÍ A KOŘENÍCÍ SMĚSI

Jsou dodávány přímo po dovozu surovin a namíchání směsí spolehlivými dodavateli . Nedochozí proto ke znehodnocení kvality dlouhodobým skladováním .Koření je ihned po dodání rozvažováno do praktických sáčků se snímatelnými etiketami s charakteristikou a složením obsahu a doporučeným způsobem použití . Váha od 10 g , ceny od 9.- do 30.-Kč

ADAMOVA ŽEBRA

Sůl 41% , paprika , zázvor , chilli , kurkuma , česnek , medové aroma , dextroza , cukr , rostlinný olej , zvyř. chuti E 621 , protispěková látka E 341iii .

Výtečná MARINÁDA nejen na grilovaná žebírka . Lze ji připravit s olejem , protlakem nebo čerstvými rajčátky . V průběhu pečení potřáse masíčko zbylou marinádou . Medově ostrá směs .

- GRILOVÁNÍ , PEČENÍ A ROŽNĚNÍ MASÍČKA VŠEHO DRUHU
- PEČENÁ ŽEBÍRKA , KUŘÁTKA , PEČÍNKY

ADAMOVA ŽEBÍRKA NEOSTRÁ

Sůl 40% , paprika , zázvor , kurkuma , česnek , medové aroma , dextroza , cukr , rostlinný olej , zvyř. chuti E 621 , protispěková látka E 341iii .

Výtečná MARINÁDA nejen na grilovaná žebírka . Lze ji připravit s olejem , protlakem nebo čerstvými rajčátky . V průběhu pečení potřáse masíčko zbylou marinádou . Medově ostrá směs .

- GRILOVÁNÍ , PEČENÍ A ROŽNĚNÍ MASÍČKA VŠEHO DRUHU
- PEČENÁ ŽEBÍRKA , KUŘÁTKA , PEČÍNKY

ADŽIKA

Česnek , paprika , koriandr , fenugreek (= řecké seno , pískavice) , bazalka , majoránka , sůl 3,5% , kyselina citronová .

- GRILOVANÁ MASA
- MLETÁ MASA A NÁPLNĚ
- DUŠENÁ A PEČENÁ MASA
- ZELŇAČKA , MORA VSKÉ ZELÍ
- JEHNĚČÍ , KRÁLÍČÍ i SKOPOVÉ
- LEČO A DUŠENÁ ZELENINA
- BORŠČ , ČOČKA , FAZOLE
- KNEDLÍČKY – POLÉVKOVÉ
- TMAVÉ POLÉVKY
- PLNĚNÉ PAPRIČKY...

AGLIO PEPERONCINI

(italská kuchyně) Pikantní česneková směs .

Sůl 16% , cibule , česnek , paprika , pepř , petržel , oregano , chilli .

- TĚSTOVINY
- VAJEČNÉ POKRMY
- PIZZA
- ZELENINKA (čerstvá i dušená)
- ZAPĚKANÉ POKRMY
- SPECIÁLNÍ OMÁČKA (přidáním olivového oleje získáme proslulou italskou omáčku na těstoviny):

ANDALUSIE

Sůl , paprika , mrkev , mrkev , pepř , cukr , zázvor , E 621 , hořčice .

- DUŠENÁ MASA (NEJEN HOVĚZÍ !)
- MASOZELENINOVÉ DUŠENÉ POKRMY
- MARINÁDA i GRILOVÁNÍ
- MASOVÉ ZÁVITKY
- OMÁČKY K TĚSTOVINÁM
- SÝRY (nakládání i posyp)
- „AMERICKÉ BRAMBORY“

ANDĚLSKÁ KŘIDELKA

Sůl 38% , směs koření v proměnlivých hmotn. podílech , zvyřaz. Chuti E 621 , směs sušené zeleniny v proměnlivých hmotnostních podílech , hořčice , med , zahušťovadlo .

- MARINÁDA NA KUŘE
- PEČÍNKY i GRILOVAČKY

ANGULA	<p>Paprika , cibule , pšeničná mouka , kmín , pepř , nové koření , muškátový květ , polévková hmota. K přípravě guláše potřebujete už jen masíčko , vodu a trochu soli a tuku – a ANGULU ! Pro odvážnější experimentátory doporučujeme GULÁŠ OD MAMINKY , ĎÁBELSKÉ KOŘENÍ ...!</p> <ul style="list-style-type: none"> - DUŠENÁ MASÍČKA , GULÁŠE - TMAVÉ POLÉVKY a OMÁČKY K MASU - SLEPIČKA NA PAPRICE
ARABSKÁ	<p>SMĚS :paprika , římský kmín , česnek , sůl 21% , pálivá paprika .(v kombinaci s VARIANTOU =super grilovačka)</p> <ul style="list-style-type: none"> - RAGŮ , MARINÁDKY - PEČENÁ MASA - GRILOVANÁ MASA A MINUTKY - ŠPÍZY A MLETÁ MASA - RÝŽE , SOJA , LUŠTĚNINY - DUŠENÁ ZELENINKA
ARGENTINA	<p>GRIL : sůl 40% , paprika červená , pepř černý , zvýraz. chuti E 621 , cibule , petržel , rajčatový prášek , koriandr .</p> <p>KLASIK :Paprika drcená , pepř černý drcený , hořčice celá , cibule drcená , česnek drcený , petržel nat' , pastinák , tymián , koriandr drcený , rajčatový prášek , paprika sladká mletá , sůl 40 % , E 621 .</p> <p>PAMPA :sůl 46% , zvýraz. chuti E 621 , hořčice , cibule , paprika , koriandr , pepř , tymián , rostlinný olej .</p> <p>CELÉ KOUSKY :Jedlá sůl 35% , paprika sladká , pepř černý , česnek , cibule , E 621 , hořčice , petržel , tymián .</p> <ul style="list-style-type: none"> - STEAKY , MINUTKY - MARINÁDY - GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ - PEČENÍ i DUŠENÍ (masové roládky ,...) - FAZOLE (gulášky , pikantní salátky ...) - ZELENINA – LEČO !
ASADO	<p>Sůl max. 10% , paprikové vločky , celer –kořen mletý , karotka mletá , petržel kořen mletý , petrželová nat' , celerová nat' , cibule granulovaná , pepř černý drcený .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASO i RYBY - FAZOLE a LUŠTĚNINY - DUŠENÁ MASA - OMÁČKY a MARINÁDY - RIZOTO , RÝŽOVÉ POKRMY - SALÁTKY z čerstvé i nakládané zeleninky
AZTÉCKÝ POKLAD	<p>Sůl 35 % , cibule , pepř , paprika , satirejka , fenugreek (= řecké seno , pískavice),vitamin B1 ,zvýraz. chuti E 621 .</p>
BABIČČINA SMĚS	<p>Sůl 64% , karotka , celer , pastinák , petrželová nat' , cibule , česnek , pepř , bramborový škrob , cukr , pórek , vitamin B2 , celerová nat' .</p> <ul style="list-style-type: none"> - DO OBALOVACÍCH SMĚSÍ NA MASO I ZELENINU - POD DUŠENÁ MASÍČKA - ZELENINOVÉ a MASOVÉ OMÁČKY - MASOZELENINOVÉ SMĚSI - HUTNÉ POLÉVKY - MLETÁ MASA a NÁDIVKY

BAMBOVA SŮL	<p>Ječmen , sůl 32% , sezam , karotka , petržel , pastinák , celer , cibule , kmín , majoránka , tymián , paprika , česnek , kurkuma , koriandr , kardamom , pepř , fenugreek , zázvor , nové koření , muškátový květ , chilli , skořice , hřebíček , fenykl .</p> <ul style="list-style-type: none"> - OD POSYPÁNÍ CHLEBA S MÁSLEM AŽ PO RYBY BEZ CHYBY - VYNIKAJÍCÍ POLÉVKA (vyprošťovák) - UNIVERZÁLNÍ SMĚS KOŘENÍ
BEJBY GRIL	<p>Sůl 42% , paprika sladká , cibule , cukrové látky , kvasnicový extrakt , aroma , bramborový škrob , česnek , kmín , nové koření , libeček .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASÍČKO I ZELENINKA - GRILOVÁNÍ , PEČENÍ - DUŠENÍ - ŠPÍZKY - ROLÁDKY
BOLOGNESE	<p>Sůl max. 20% , cibule , paprika , oregano , bazalka , pepř , zvýraz. chuti E 621 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - OMÁČKY NA TĚSTOVINY - RAJČATOVÉ SMĚSI - PIZZA - MLETÁ MASA a MASOVÉ SMĚSI - PLNĚNÉ PAPIKY ...
BUFFALO - GRIL	<p>Sůl 57% , E 621 , paprika , chilli , šalvěj , kurkuma , kmín .</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILOVÁNÍ a ROŽNĚNÍ - MINUTKY - VYHLÁŠENÁ BUFFALO KŘIDELKA !!! - MARINÁDKY - MASÍČKO KUŘECÍ , PRASEČÍ i JINÉ
BUJONY	<p>SLEPIČÍ bez glutamanu : sůl 53 % , směs koření , sušená zelenina , cukr , maltodextrin , rostlin. bílkovinný hydrolyzát extrakt z kvasnic , stolní olej , zvýraz. aromatu E 631 , zvýraz. chuti E 627 , barvivo E 101 .</p> <p>HOVĚZÍ bez glutamanu : sůl 53 % , celer , nové koření , pepř , kořenová zelenina , cukr , ztužený potravinový tuk , rostlinný bílkovinný hydrolyzát , zvýraz. aromatu E 631 , zvýraz. chuti E 627 , barvivo E 105 kvasnicový extrakt .</p> <p>HOUBOVÝ bez glutamanu : Sůl , sušené hříby dubové , sušené houby lesní , tymián , karamel , cibule mletá , ztužený tuk , pepř bílý mletý , celer , kvasnicový extrakt .</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYCHLÁ PŘÍPRAVA POLÉVKY - POLÉVKY a OMÁČKY - DUŠENÁ MASÍČKA - VAJEČNÉ MLASKY i STUDENÁ KUCHYNĚ - RÝŽE i TĚSTOVINY - ZÁKLADY K OMÁČKÁM - ZÁLIVKA NA BRAMBOROVÝ SALÁT - DOCHUCENÍ MNOHA POKRMŮ - LZE POUŽÍT I JAKO INSTANTNÍ POLÉVKU (STAČÍ PŘIDAT NUDLE !) = SVAČINKA
BRAMBORÁK	<p>1) BRAMBORÁČEK : Sůl 66% , majoránka , pepř , česnek , zvýr. chuti E 621 , antioxidant E 221 = proti ztmavnutí</p> <p>2) BRAMBORÁČKY : Bez glutamanu ! Sůl max. 50 % , česnek , majoránka , pepř černý , maltodextrin</p> <ul style="list-style-type: none"> - TRADIČNÍ PLACIČKY - BRAMBOROVÉ MLASKY - MLETÁ MASÍČKA - ZAPÉKANÉ BRAMBORY - TMAVÉ POLÉVKY - KNEDLÍČKY A ZAVÁŘKY
BYLINNÉ KOŘENÍ NA STEAK	<p>Tymián , bazalka , sůl max. 11% , pažitka , kurkuma , paprika , směs sušené zeleniny , petržel , česnek , zvýraz. chuti E 621 , cukr . (neostrá voňavá směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - STEAKY - TĚSTOVINY - MASA NA GRILU - VAJEČNÉ POKRMY
BYLINKOVÉ „MÁSLO,,	<p>1. BEZ GLUTAMANU : sůl 26% , oregano , majoránka , petržel , pažitka , česnek , paprika , cukr .</p> <p>2. PIKANT (sůl 34% , petržel , cibule , pepř , kyselina citronová)</p> <ul style="list-style-type: none"> - DO MÁSLA A MAJONÉZ - NÁDIVKY , OMELETKY - SEKANÁ MASÍČKA - STUDENÁ KUCHYNĚ (na chléb s máslem , do salátek , brambor ...) - POSYP PŘÍLOH (na brambory i rýži) - POLÉVKY A OMÁČKY - POMAZÁNKY (tvaroh , lučina , máslo , ...)
BRUSCHETTA BYLINKOVÁ	<p>Tomatový prášek , česnek , cibule , sůl 6,5% , oregano , bazalka , olivový prášek , pektin , zvýraz. chuti E 621 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - POMAZÁNKA - TĚSTOVINY (i salátky) - OMÁČKY K TĚSTOVINÁM - ZAPEČENÉ POKRMY
BRUSCHETTA SÝROVÁ	<p>Tomatový prášek , sýrový prášek , česnek , cibule , sůl max. 7% , oregano , bazalka , zvýraz. chuti E 621 , pektin .</p> <ul style="list-style-type: none"> - POMAZÁNKA - TĚSTOVINY (i salátky) - OMÁČKY K TĚSTOVINÁM - ZAPEČENÉ POKRMY
BRUSCHETTA ZELENINOVÁ	<p>Cibule , tomatový prášek , paprika , česnek , sůl max. 7% , zvýraz. chuti E 621 , bazalka , vláknina , kvasnicový extrakt , oregano , pažitka , pektin , chilli .</p> <ul style="list-style-type: none"> - POMAZÁNKA - TĚSTOVINY (i salátky) - OMÁČKY K TĚSTOVINÁM - ZAPEČENÉ POKRMY

CAYENSKÝ ČESNEK	<p>Sůl 35%, česnek drcený, cayenský pepř-vločky. (pikantní aromatická směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - TĚSTOVINY, PIZZA - DUŠENÁ MASA - PIKANTNÍ SALÁTKY - RIZOTO - LEČO - FAZOLE i LILEK
CIBULOVÝ PEPŘ	<p>Sůl 20%, pepř černý, pepř zelený, cibule, paprika, kari, petrželová nať, rostlinný tuk.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY PEČENÉ, DUŠENÉ, SMAŽENÉ - ROŽNĚNÍ A GRILOVÁNÍ - DUŠENÍ I MARINÁDKY - ZVĚŘINKA - MINUTKY - ZAPÉKANÉ TĚSTOVINKY
CITRONOVÝ PEPŘ	<p>SPECIAL : jedlá sůl, citronová kůra, curry, pepř bílý mletý, částečně ztužený tuk, zvýraz. chuti E 621, směs koření v proměnlivých hmotnostních podílech. (velmi aromatická, jemně mletá směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY VŠEHO DRUHU - ZVĚŘINKA I MINUTKY - ZAPÉKANÉ TĚSTOVINY - PIKANTNÍ SALÁTKY <p>HRUBÝ : pepř, citronová kůra, regulátor kyselosti E 330, sůl max. 6%.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY, STEAKY - SALÁTKY - RYBY PEČENÉ i SMAŽENÉ - ZVĚŘINKA - ROŽNĚNÍ i GRILOVÁNÍ - ZAPÉKANÉ TĚSTOVINY
COUNTRY MIX	<p>Sůl max. 41%, paprika, chilli, rozmarýn, oregano, zvýraz. chuti E 621. (mletá směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ROŽNĚNÁ A GRILOVANÁ MASA - MARINÁDY - MINUTKY A SMAŽENÁ MASA - GULÁŠE A MASOVÉ POLÉVKY - PEČENÁ PRASÁTKA - KOŘENĚNÉ OMÁČKY - DUŠENÁ MASA
COUNTRY (celé)	<p>1) SMĚS: paprika červená, drcená, sůl, koriandr, česnek drcený, kmín drcený, pepř černý drcený, E 621.</p> <p>2) GRIL : sůl max. 30%, paprika sladká, římský kmín, hořčičné semínko, česnek, bazalka, cibule, koriandr, zvýrazňovač chuti E 621.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASO i RYBKY - PEČENÍ ČUNÍCI i KUŘÁTKA, ZAJÍCI ... - MARINÁDY - GRILOVÁNÍ, MINUTKY, SMAŽENÍ - PEČENÍ, DUŠENÍ - OMÁČKY a POLÉVKY - MASOVÉ ZÁVITKY
ČARODĚJKA	<p>Glutasůl 22%, len, sezam, hořčice, směs na čínu (česnek, paprika, zázvor, pepř, fenugreek, cukr, chilli), paprika, česnek, chilli, kmín, kurkuma, pepř, skořice, zázvor, kari, tandoori masala, zabíjačkové koření, zaziki.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASÍČKA „ PO ASIJSKU „ - IDEÁLNÍ PRO PŘÍPRAVU VE WOKU (masíčko i zeleninka) - KUŘE i VEPŘOVÉ - MARINÁDY, DUŠENÁ MASA, PEČÍNKY, ...
ČERTÍ MLS	<p>Sůl 54%, paprika sladká i pálivá, směs koření v proměnlivých hmotnostních podílech, zvýr. chuti E 621. (v nabídce podobná směs : „LUCIFER“)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ČERTOVSKÉ STEAKY - KUŘE MEFISTO - D'ASÍ KARBANÁTKY - PEKELNÁ ZELENINKA - POMAZÁNKA DIBLÍK - SATANSKÉ GULÁŠE <p>Odvážní konzumenti mohou směs použít do pomazánek, polévek a k dalším nebezpečným pokusům.</p>
ČESNEK /PAŽITKA	<p>Česnek 80%, pažitka 20%. BEZ SOLI A GLUTAMANU !!!</p> <p>Velmi vhodné dochucení při neslaných dietách – dodá slanou chuť bez negativních účinků soli !</p> <ul style="list-style-type: none"> - POMAZÁNKY (tvarohové ! máslové ...) - POSYP BRAMBOR A PŘÍLOH - DOCHUCENÍ POLÉVEK - STUDENÁ KUCHYNĚ - I NA CHLEBÍK S MÁSLEM
ČEVAPČIČI	<p>Směs koření, dextroza, cukr, modifikovaný škrob E 1422, stabilizátor E 450 a E 451, antioxidant E 301, extrakty koření, zvýrazňovač chuti E 621. (jemně mletá, chuťově výrazná směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MLETÁ MASA - SEKANÁ - MASOVÉ KNEDLÍČKY - NÁDIVKY (plněné papriky s mletým masem) - PAŠTIČKY - VEPŘOVÉ PEČÍNKY
ČÍNSKÝ DRAK	<p>Sůl 10%, hřebíček, skořice, kari, římský kmín, hořčice bílá, paprika sladká, cibule, česnek, chilli, rajčatový prášek, cukr.</p> <ul style="list-style-type: none"> - WOK, PEČENÍ, GRIL - MARINÁDKY - KUŘE, VEPŘOVÉ, ... - MASÍČKO i ZELENINKA - ASIJSKÁ KUCHYNĚ

ČÍNSKÁ SMĚS	<p>Sůl 24%, česnek , paprika , zázvor , E 621 , pepř , fenugreek (pískavice), cukr , chilli .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MARINÁDY NA BÍLÁ MASIČKA - MARINÁDY NA GRILOVANÁ MASA - PEČENÁ MASA A MINUTKY - MLETÁ I SOJOVÁ MASA - KLASICKÁ I ,, ČESKÁ ,, ČÍNA - RÝŽE , SALÁTY , STUDENÁ KUCHYNĚ
ČUBRICA	<p>1. Saturejka , pískavice , chilli , sůl 30 % . (balkánská specialita)</p> <p>2. Saturejka , sůl 30% , libeček , fenugreek , celer .(jemně mletá směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ROŽNĚNÁ I MLETÁ MASA - ZAPÉKANÉ SMĚSI MASA A ZELENINY - TVAROHOVÉ POMAZÁNKY - STUDENÁ KUCHYNĚ (sýr , slanina , chléb ...) - ZELENINOVÉ POLÉVKY (bramboračka , kulajda , buřt guláš ...) - SKVOSTNÁ SEKANÁ ! - JOGURTOVÁ MARINÁDA (skvělá) <p><i>Výborná voňavá bylinková směs s širokou možností využití .</i></p>
ČUBRICA ČERVENÁ	-
DĚTENICKÉ KOŘENÍ	<p>Sůl 31% , paprika , hořčice , kmín , česnek , majoránka , oregano , pažitka , petržel , cibule , chilli , libeček , koriandr , kopr , pepř bílý , cukr , zvyraz. chuti E 621 , protispěšková látka E 341iii. (z pověstné krčmy v Dětenicích !)</p> <ul style="list-style-type: none"> - KUŘATA GRILOVANÁ i PEČENÁ - PEČÍNKY , MINUTKY , ŠPÍZY - MARINÁDY - PŘÍRODNÍ ŘÍZKY - KRÁLÍČEK , PRASÁTKO , ...
DĚTSKÁ SMĚS	<p>Mořská sůl max. 10% , směs koření a sušené zeleniny v proměnlivých hmot. podílech (paprika sladká , cibule , kmín , celerový kořen mletý , karotka , cukr , petržel nať , kurkuma , oregano) .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASIČKA GRILOVANÁ , MLETÁ , DUŠENÁ i PEČÍNKY - MARINÁDKY i POSYP - ZELENINKA DUŠENÁ , VAŘENÁ i ZAPEČENÁ - MASOZELENINOVÉ SMĚSI - SVAČINOVÉ POLÉVKY , - ZELNÁ , BORŠČ , LUŠTĚNINOVÁ , GULÁŠOVÁ... - DIETKY I PRO DOSPĚLÉ - RYBY i MOŘSKÉ PLODY !!! <p>A další 2 druhy dětských „grilovaček“ !</p>
DIVOČINA	<p>1)sv. HUBERT : jalovec , bobkový list , tymián , pepř , zázvor , chilli , šalvěj , koriandr , hřebíček , kurkuma , zvyraz. chuti E 621 , sůl max 3% , cukr , maltodextrin .</p> <ul style="list-style-type: none"> - ZVĚŘINA (pernatá i chlupatá) - SVÍČKOVÁ - MASIČKA na víně i na smetánce - MARINÁDA i POSYP - DUŠENÍ i PEČENÍ <p>2)FOŘTOVKA :pepř , tymián , bobkový list , nové koření , cibule , jalovec , koriandr , rozmarýn , kurkuma ..Bez E 621</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASIČKA NA VÍNĚ I NA SMETÁNCE - MARINÁDKY , PEČENĚ i MINUTKY - MASA „DIVOKÁ“ , ale i KRÁLÍK , SKOPOVÉ , JEHNĚČÍ , HOVĚZÍ i DRŮBEŽ - BORŠČ i VÝVARY - BRAMBORAČKA , KULAJDA ... <p><i>Obsažené bylinky pomáhají lépe trávit i ,,těžší“ masíčka !</i></p>
DOMÁČÍ SEKANÁ	<p>Sůl 35 % , majoránka , cibule , česnek , pepř černý mletý , zvyraz. chuti E 621 .)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MLETÁ MASIČKA i SEKANÁ - PAŠTIČKY - POLÉVKOVÉ KNEDLÍČKY - MASOVÉ NÁDIVKY - PLNĚNÉ PAPIKY - ROLÁDY - PEČÍNKY VEPŘOVÉ
FARMÁRKA	<p>Hořčice bílá , cibule sušená , paprikové vločky červené a zelené , kmín . (VELMI DEKORATIVNÍ !)</p> <ul style="list-style-type: none"> - SVĚTLÁ MASIČKA - DUŠENÁ RÝŽE i RÝŽOVÉ SMĚSI - SALÁTKY i POMAZÁNKY - ZELENINKOVÉ POKRMY (lečo , přílohová dušená zeleninka ...) - DUŠENÁ a PEČENÁ MASIČKA (přihodit do pečínkové štávičky !) - MASIČKA GRILOVANÁ V ALOBALU - DOMÁČÍ CHLĚB !
FISH MASALA	<p>Koriandr , kurkuma , zázvor , česnek , chilli , kmín , sůl 2,5 % .</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY NA ASIJSKÝ ZPŮSOB - KARÍ - ZELENINOVÉ A RÝŽOVÉ POKRMY

GARAM MASALA	<p>1. KLASIKA : Kmín , koriandr , pepř , skořice , hřebíček , kardamom , muškát , citronová kůra . BEZ SOLI !</p> <p>2. BENKOR : koriandr , kurkuma , římský kmín , fenugreek , chilli , fenykl , hřebíček , skořice , bobkový list , pepř , kardamom , muškátový ořech , muškátový květ .BEZ SOLI !</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILOVANÁ A ROŽNĚNÁ MASA - KUŘÁTKA I RYBY - ČOČKA A FAZOLE - MINUTKY - MLETÁ MASÍČKA - POKRMY Z RÝŽE
GRILOVACÍ KOŘENÍ	<p>DĚTSKÁ SMĚS : Sůl max.38%,paprika , petržel nať , česnek , cibule , oregano , bazalka , tymián . BEZ GLUTAMANU</p> <p>NEOSTRÉ :Sůl max. 43% , paprika , hořčice , kmín , česnek , koriandr,protispék. látka E 341iii. BEZ GLUTAMANU</p> <p>SE ŠALVĚJÍ :Sůl.43% , paprika ,hořčice , koriandr , kmín , česnek , šalvěj , protispék. látka E 341iii. BEZ GLUTAMANU</p> <p>PIKANTNÍ :sůl 43% , kmín , chilli ,koriandr , česnek ,paprika ,hořčice ,protispék.látka E 341iii. BEZ GLUTAMANU</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÍ , ROŽNĚNÍ , GRILOVÁNÍ - DUŠENÁ MASÍČKA - ROLÁDKY I SEKANÁ - DRŮBEŽ , VEPŘOVÉ i KRÁLIČÍ MASO a RYBY . - MINUTKY - MARINÁDY - DOCHUCENÍ ZAVÁŘEK <p>DALŠÍ SMĚSI KOŘENÍ KE GRILOVÁNÍ : ADAMOVA ŽEBRA , , ADŽIKA , ARABSKÉ , ASADO , BARBECUE , BUFFALO , BYLINNÉ KOŘENÍ , COUNTRY mix , FARMÁŘKA , GYROS (4 druhy v nabídce) , KARIBSKÉ koření , KOHOUTÍ SŮL , KOUŘOVÁ SŮL , LUCIFER , PAŠERÁK , CITRONOVÝ PEPŘ , SAMBAL , STEAK , TRAMPSKÉ , VARIANTA , VIRGINIA , PAMPA ARGENTINA , ZLATÁ ŽEBÍRKA</p>
GRIL	<p>PARTY GRIL : sůl 19 % , paprika zelená drcená , chilli , cibule sušená , majoránka , tymián ,zvýr. aroma E 635.</p> <p>PARTY MIX : kmín , pepř černý , česnek-granulky , hořčice , petržel , cibule – granulky , paprikové vločky .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASOVÉ ROLÁDKY - GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ - PIKANTNÍ SÝRY - RIZOTO - NAKLÁDANÁ UZENINKA
GRILOVANÉ KOLENO(...vepřové ...)	<p>Směs koření a sušené zeleniny v proměnlivých hmotnostních podílech , proteinový hydrolyzát , zvýrazňovač chuti E 621 , extrakty koření . (jemně mletá aromatická směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNIVERZÁLNÍ SMĚS NA MASA VŠEHO DRUHU
GRILOVANÁ MAKRELA	<p>MAKRELKA - paprika , sůl 12% , hořčice , chilli , koriandr , maltodextrin , zvýr. chuti E 621 , cukr , protispék. látka E341iii .</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY (MOŘSKÉ i SLADKOVODNÍ) - ITALSKÁ KUCHYNĚ - GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ , PEČENÍ , MARINÁDKY i POSYP <p>DALŠÍ SMĚSI KOŘENÍ NA RYBY - DĚTSKÁ SMĚS (i na mořské plody !!!) , RYBIČKA , ASADO , GRILOVACÍ , KARIBSKÉ (se sezamem !) , PAELLA , PAŠERÁK , ZLATÁ RYBA...</p>
GULÁŠOVÉ	<p>OD MAMINKY : sůl 40% , paprika sladká , pšeničný škrob , česnek mletý ,pepř černý mletý , kmín , cibule , koriandr , chilli , nové koření , majoránka , muškátový květ , muškátový ořech , zvýrazňovač chuti E 621 .</p> <p>ANGULA : paprika , cibule , mouka , kmín , pepř , nové koření , muškátový květ , polévková hmota .(SKVĚLÁ SMĚS !)</p> <ul style="list-style-type: none"> - DUŠENÁ MASÍČKA - SLEPIČKA NA PAPRICE - LUŠTĚNINY - KLOBÁSKY - MASOVÉ OMÁČKY - BORŠČ i MORAVSKÉ DUŠENÉ ZELÍ - MASOVÉ POLÉVKY - BUŘTGULÁŠ - MLETÁ MASÍČKA
GYROS	<p>BYLINKOVÝ : sůl 20% , provensálské koření (bazalka , petržel , rozmarýn , tymián) , česnek , cibule , paprikové floky , kvasnicový extrakt , chilli , cukr .BEZ GLUTAMANU !</p> <p>ČERVENÝ : sůl 20% , paprika sladká i pálivá , česnek , cibule , koriandr , cukrové látky , celer , kmín , nové koření , pepř bílý , oregano , muškátový ořech , hořčice , tymián , kurkuma , chilli . BEZ GLUTAMANU!</p> <p>GRILOVACÍ : sůl 26% , cibule , paprika , česnek , koriandr , cukr , pepř černý , nové koření , kmín , zvýr . chuti E 621</p> <ul style="list-style-type: none"> - ROŽNĚNÁ A GRILOVANÁ MASA - MLETÁ MASÍČKA - SKOPOVÉ , KRÁLÍK , DRŮBEŽ - SALÁTKY - LEČO A SMĚSI Z RAJČAT A ZELENINY - PIZZA - OMÁČKY NA ŠPAGETY
HARISSA	<p>BEZ GLUTAMANU : chilli , česnek , kmín , rajčatový prášek , sůl 8% .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PIKANTNÍ OMÁČKA K JAKÉMUKOLIV TEPELNĚ UPRAVENÉMU MASU - DOCHUCENÍ DUŠENÝCH MASÍČEK , POLÉVEK i POMAZÁNEK. <p>(Příprava omáčky : 1 díl HARISSY , 1 díl olivového oleje , 3 díly kečupu)</p>
HŘÍBKOVÉ KOŘENÍ	<p>Sůl 21% , mleté hřiby 21% , zvýrazňovač chuti E 621 , hořčice , kmín , pepř , koriandr , cibule , petržel , rostlinný olej .</p> <ul style="list-style-type: none"> - DOCHUCENÍ POLÉVEK A OMÁČEK - DOCHUCENÍ DUŠENÝCH MASÍČEK - STUDENÁ KUCHYNĚ - VAJEČNÉ POKRMY <p>Vynikající přírodní aroma pravých hřibků . Přidává se těsně před dokončením pokrmu .</p>
HOUBOVÝ BUJÓN	<p>Sůl , sušené hřiby dubové , sušené houby lesní , tymián , karamel , cibule mletá , ztužený tuk , pepř bílý mletý , celer , kvasnicový extrakt .</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYCHLÁ PŘÍPRAVA POLÉVKY - POLÉVKY a OMÁČKY - DUŠENÁ MASÍČKA - VAJEČNÉ MLASKY i STUDENÁ KUCHYNĚ - RÝŽE i TĚSTOVINY

HOUBOVÝ „KRÉM“	Sůl 14%, žampion zahradní, pastinák, pískavice, karotka, pepř, koriandr, cibule, kvasnicový extrakt. <ul style="list-style-type: none"> - JEMNÉ POLÉVKY - KRÉMOVÉ OMÁČKY - DELIKÁTNÍ OMELETKY
HOUBOVÝ SPECIÁL	Sůl max. 25%, sušené houby (hřib smrkový 50%, žampion zahradní 50%), dextroza, kmín mletý, pastinák, cibule drcená, pepř černý mletý, pískavice, koriandr mletý, E 631- zvýrazňuje vůni, houbové aroma, E 150c-karamel <ul style="list-style-type: none"> - VAJEČNÉ POKRMY - OMÁČKY A POLÉVKY - OMELETKY - DOCHUCENÍ MASOVÝCH ŠTÁV
sv. HUBERT	jalovec, bobkový list, tymián, pepř, zázvor, chilli, šalvěj, koriandr, hřebíček, kurkuma, zvyraz. chuti E 621, sůl max 3%, cukr, maltodextrin. <ul style="list-style-type: none"> - ZVĚŘINA (pernatá i chlupatá) - SVÍČKOVÁ - MASÍČKA na víně i na smetánce - MARINÁDA i POSYP - DUŠENÍ i PEČENÍ
CHIMICHURRI	1)(INDIÁNSKÉ KOŘENÍ) sušený pórek, cibule, sůl, paprikové vločky sladké i pálivé, oregano, sumach. <ul style="list-style-type: none"> - ZELENINOVÉ SALÁTKY, POMAZÁNKY - MARINÁDY (smíchat s olejem a maso nechat odležet) - MINUTKY A PEČENÉ - OCHUCENÍ BRAMBOROVÉ KAŠE, RÝŽE, POHANKY. - POLÉVKY - FAZOLE A LUŠTĚNINKY - VAJEČNÉ MLSY - DRŮBEŽ I KRÁLÍČEK
CHMELI SUNĚLI	Petrželová nať, bazalka, kopr, majoránka, koriandr, sladká paprika, celerová nať, máta, bobkový list mletý, pískavice. (velmi příjemně aromatická směs !!!) BEZ SOLI A GLUTAMANU. <ul style="list-style-type: none"> - MLETÁ MASA, KNEDLÍČKY - LUŠTĚNINOVÉ POKRMY - BORŠČ, ZELŇAČKA - POMAZÁNKY, MÁSLA - OMELETKY, SALÁTKY - PLNĚNÉ PAPIKY - TĚSTOVINOVÉ OMÁČKY
ITALSKÁ směs	1)BYLINKOVÁ : oregano, bazalka, šalvěj, tymián, majoránka, rozmarýn . BEZ SOLI A GLUTAMANU ! 2) oregano, paprika, česnek, pepř, bazalka, cibule, chilli, hořčice, zvýrazňovač chuti E 621 .Bez soli . 3)ITALIA :Sůl 35 %, paprikové floky zelené, rajčatové floky, cibule, česnek, chilli, hořčice černá, šalvěj . 4)PALERMO : sůl 20%, bazalka, česnek, šalvěj, cibule, koriandr, tymián, pepř černý, rajčata drcená, paprika červená drcená, paprika zelená drcená, kurkuma, kari, oregano . 5)PIZZA DEKOR : sůl 35%, oregano, cibule, česnek, paprika, pepř, bazalka, majoránka, koriandr . <ul style="list-style-type: none"> - ZELENINOVÉ SALÁTKY - NA PIZZU - DO SMĚSÍ Z MASA A ZELENINY k těstovinám - MASÍČKA NA GRILU - DUŠENÁ ZELENIN - ZAPÉKANÉ MLSKY
JARNÍ BYLINKY	Sůl, petržel, bazalka, cibule, zvyraz. chuti E 621, směs koření, dextroza, částečně ztužený tuk, antioxidant E 330, kari. <ul style="list-style-type: none"> - STEAKY A MINUTKY - PEČÍNKY - MARINÁDY - DUŠENÁ ZELENINA - VAJEČNÉ POKRMY
JÁTROVÉ knedlíčky	Cibule, pepř, hořčice, zázvor, majoránka, paprika, muškát. oříšek, kurkuma, petržel, sůl 6 %, E 621, maltodextrin, E 341 iii . <ul style="list-style-type: none"> - JÁTROVÉ KNEDLÍČKY I JINÉ ZAVÁŘKY(nočky...) - PAŠTIČKY A MLETÁ MASÍČKA - RAGŮ A DUŠENÁ MASA - SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ
JIZERSKÁ SMĚS	BEZ GLUTAMANU ! Koriandr, paprika, fenykl, pažitka, citronová kůra, sůl 6%. Originální receptura . <ul style="list-style-type: none"> - I DO DĚTSKÉ STRAVY - DO POLÉVEK - MARINÁDA NA MASO - SEKANÁ MASA , KNEDLÍČKY
JOGURTOVÁ marináda	Zázvor, kurkuma, kmín, česnek, koriandr, cibule . (smíchejte s bílým jogurtem či zakysanou smetánkou .V této marinádě masíčko řádně promíchejte a nechejte uležet 1 hod. v chladnu .Před zapečením možno přisolit) <ul style="list-style-type: none"> - VYNIKAJÍCÍ JE MASÍČKO ZAPEČENÉ NA VRSTVĚ BRAMBOR ! - DRŮBEŽÍ, VEPŘOVÉ I HOVĚZÍ MASÍČKO (= tenké plátčky) - I KE GRILOVÁNÍ - „KARÍ PO ČESKU“ - VHODNÉ I PRO DĚTI !!!
KABAJAKI	Sůl max. 7%, cibule, petržel, česnek, pepř, pažitka, kopr, zvyraz. chuti E 621, hořčice, bazalka.(voňavá směs) <ul style="list-style-type: none"> - RYBY MOŘSKÉ I SLADKOVODNÍ - GRILOVÁNÍ I PEČENÍ - MARINÁDY - ZÁLIVKA NA SALÁT - „BALÍČKY“ NEJEN NA GRILU (marinovaná ryba s brambory i zeleninou, zakapaná citronem a pečená v alobalu)
KAPR PO NOVOHRADSKU	Pšeničná mouka, paprika, česnek, kurkuma . (Obalovací směs na tradiční pečenou rybu) <ul style="list-style-type: none"> - OBALOVACÍ SMĚS

	<ul style="list-style-type: none"> - ZAHUŠTĚNÍ KARÍ OMÁČEK - DUŠENÁ ZELENINKA
KARÍ COLOMBO	<i>Hořčice , kurkuma , česnek , koriandr , zázvor . NEPÁLIVÁ SMĚS .</i> <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY , DUŠENÍ A PEČENÍ - RÝŽE , TĚSTOVINY - LUŠTĚNINY , SALÁTY , ZELENINA (květák , pórek...) <ul style="list-style-type: none"> - POLÉVKY I OMÁČKY - VAJEČNÉ POKRMY - DRŮBEŽ I RYBY
KARÍ DELIKATES	<i>Kurkuma , hořčice , kmín , česnek , kardamom , muškát , zázvor , chilli , sůl max. 10% , cukr . MÍRNĚ OSTRÁ SMĚS .</i> <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY , DUŠENÍ A PEČENÍ - RÝŽE , TĚSTOVINY - LUŠTĚNINY , SALÁTY , ZELENINA (květák , pórek...) <ul style="list-style-type: none"> - POLÉVKY I OMÁČKY - VAJEČNÉ POKRMY - DRŮBEŽ I RYBY
KARÍ MADRAS	<i>Koriandr , kurkuma , hřebíček , fenykl , chilli , zázvor , kardamom , paprika , pepř , kmín , muškát , regul. Kysel. E 330.</i> <ul style="list-style-type: none"> - KARÍ ANGLICKÉHO TYPU - MASÍČKA VŠEHO DRUHU ,DUŠENÍ I SMAŽENÍ - TĚSTOVINY , RÝŽE (těstovinové salátky , rizota ...) <ul style="list-style-type: none"> - ZELENINA I SALÁTKY - POLÉVKY I OMÁČKY
KARÍ „ PO ČESKU“	<i>Koriandr , kurkuma , kmín , pepř , zázvor , chilli , pálivá paprika , hřebíček , kardamom ,muškátový květ , kyselina citronová</i> <i>Jemná směs vhodná i pro strávníky uvyklé české kuchyni .</i> <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY , DUŠENÍ A PEČENÍ - RÝŽE , TĚSTOVINY - LUŠTĚNINY , SALÁTY , ZELENINA (květák , pórek...) <ul style="list-style-type: none"> - POLÉVKY I OMÁČKY - VAJEČNÉ POKRMY - DRŮBEŽ I RYBY
KARÍ THAJSKÉ	<i>Kurkuma , paprika , koriandr ,zázvor , pepř ,kmín , pískavice , chilli , cibule . Pikantní kořenící směs !</i> <ul style="list-style-type: none"> - DO OSTRÝCH POKRMŮ ASIJSKÉHO TYPU - MINUTKY , DUŠENÁ A PEČENÁ MASA - ZELENINA
KARIBSKÉ KOŘENÍ	<i>Sezam ,koriandr , paprika , citronová kůra , mák , cukr , pepř , pažítka , česnek , zvrř. chuti E 621 , sůl max. 6% , regul. kyselosti E 330 , rostlinný olej ..</i> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÍ , GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ ,WOK - PEČENÁ KUŘÁTKA , RYBKY I PRASÁTKA - „BALÍČKY“ NEJEN NA GRILU (marinovaná ryba s brambory i zeleninou , zakapaná citronem a pečená v alobalu) <ul style="list-style-type: none"> - ZELENINA , RÝŽE , TĚSTOVINY - MARINÁDKY NA MASÍČKO <p><i>Kořeněná pikantní směs – VELMI DEKORATIVNÍ ! Po opečení dodává výraznou oříškovou chuť a vůni .</i></p>
KLOBÁSOVÁ SMĚS	<i>BEZ SOLI a GLUTAMANU :paprika sladká , pepř černý mletý , paprika pálivá , česnek , kmín mletý , koriandr , nové koření</i> <ul style="list-style-type: none"> - DOMÁCÍ UZENINKY i MLETÁ MASÍČKA - DUŠENÁ MASÍČKA - BRAMBORAČKA , GULÁŠOVÁ POLÉVKA i BUŘTGULÁŠEK
KUŘÁTKO	<i>Koriandr , sladká paprika , hořčice , kurkuma , kmín . BEZ SOLI A GLUTAMANU .</i> <ul style="list-style-type: none"> - KUŘÁTKA I JINÁ DRŮBEŽ - MARINÁDA (i ze zakysané smetany či jogurtu !) - SOJOVÁ „MASA“ - POKRMY INDICKÉHO TYPU - RÝŽOVÉ POKRMY - vhodné NEJEN pro dietní stravu dětí i seniorů

KUŘE	<p>BONO :sůl max. 76% , paprika , bazalka , pepř , rostlinný olej .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÍ I GRILOVÁNÍ , DUŠENÍ i MINUTKY - DUŠENÁ ZELENINKA - DRŮBEŽ VŠEHO DRUHU - ITALSKÁ KUCHYNĚ <p>BUFFALO :sůl 57% , E 621 , paprika , chilli , šalvěj , kurkuma , kmín . (pikantní směs)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILOVÁNÍ a ROŽNĚNÍ - MINUTKY - VYHLÁŠENÁ BUFFALO KŘIDELKA !!! <p>EVITA :sůl max. 37% , paprika , zvýraz. chuti E 621 , pepř , cibule , hořčice , koriandr , česnek , pastinák , petržel , olej , tymián .</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRIL , PEČENÍ - ROŽNĚNÍ , ŠPÍZY - MARINÁDY , DUŠENÁ MASA - LUŠTĚNINOVÉ SMĚSI <p>KALIMERO :paprika ,sůl ,přírodní koření , extrakty koření , vláknina , aromatické látky ,E 621(1 kg masa/ 20g koř.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - DRŮBEŽÍ PEČÍNKY , GRILOVÁNÍ - PRASÁTKA I RYBKY <p>NAPIPI :Sůl 60% , paprika sladká , kmín mletý , majoránka , cibule , cukr , zvýr. chuti E 621 , česnek granulovaný</p> <ul style="list-style-type: none"> - DRŮBEŽ VŠEHO DRUHU - KRÁLÍČÍ - GRILOVÁNÍ , PEČENÍ - MARINÁDY - UNIVERZÁLNÍ SMĚS <p>NA DRŮBEŽ :paprika , pepř , saturejka , majoránka , oregano , muškát , tymián , směs sušené zeleniny (česnek , celer) , zvýraz. chuti E 621 , sůl max.3% , kurkuma , zázvor , maltodextrin .</p> <ul style="list-style-type: none"> - KUŘÁTKA GRILOVANÁ i PEČENÁ (marinádka i posyp) - NA JEHNĚČÍ , SKOPOVÉ i NA KRÁLÍČKA <p>PEPÍNO : sůl 45% , paprika , cibule , česnek , hořčice , zázvor , pastinák , citronová kůra , pepř , koriandr , tymián , rostlinný olej , zvýraz. chuti E 621 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PIKANTNÍ PEČÍNKY - MARINÁDY - ŠPÍZKY i ROLÁDKY - MINUTKY , GRIL i DUŠENÁ MASA <p>ZLATÉ KUŘE : sůl 70% , směs na kuře (koriandr , sladká paprika , hořčice , kurkuma , kmín) , paprika , kurkuma , oleoresin paprik .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ KUŘÁTKA I SELÁTKA - MASÍČKA I MARINÁDY <p>ZLATÉ KUŘÁTKO : Sůl 49% , kukuřičná krupice , paprika , zvýrazňovač chuti E 621 , kmín , cibule , česnek , římský kmín mletý , petržel-nat' , saturejka , pepř .</p> <ul style="list-style-type: none"> - KŘUPAVÁ PEČÍNKOVÁ KŮRKA(= kukuřičná krupice!) - GRIL , SMAŽENÍ , MINUTKY - MASO VŠEHO DRUHU - DUŠENÁ ZELENINA
KRÁLÍČÍ	<p>Pastinák , karotka , celer , pórek , bobkový list , nové koření , pepř , hřebíček , tymián , zázvor .</p> <ul style="list-style-type: none"> - KRÁLÍK , JEHNĚČÍ , ZVĚŘINKA - SVÍČKOVÁ - MASA NA VÍNĚ I NA SMETANĚ - MARINÁDA - DUŠENÍ I PEČENÍ
KRÁLÍČEK	<p>Sůl 30% ,cibule sušená , mrkev , petržel , pepř , tymián , hřebíček , chilli , extrakty koření , zvýrazňovač chuti E 621 , proteinový hydrolyzát , modifikovaný škrob E 1422 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - KRÁLÍČÍ i ZAJEČÍ - SKOPOVÉ i JEHNĚČÍ - DRŮBEŽ „NA DIVOKO“ - ČUNÍK i HOVĚZÍ - PEČENÁ i DUŠENÁ MASA
KRKOVIČKA	<p>Sůl max. 27% , kmín , hořčice , česnek , pepř , cibule , cukr , paprika , oregano , rostlinný olej .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČÍNKY - VEPŘOVÉ i KRÁLÍČÍ MASÍČKO - MARINÁDY - ŠPÍZY , RAŽNIČI - MINUTKY , GRILOVAČKY - BŮČKOVÉ ZÁVITKY se zelím !!!
KOUŘOVÁ SŮL	<p>Tmavá sůl s vůní udriny .(sůl , kouřové aroma)</p> <ul style="list-style-type: none"> - „UZENÁ“ POLÉVKA (bez uzeneho masa) - GRILOVANÉ SPECIALITY - MÍCHANÁ VEJCE
LUCIFER – ďábelská směs	<p>Sůl max. 56% , paprika , chilli , pepř , kmín , zvýr. chuti E 621 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - ČERTOVSKÉ STEAKY - KUŘE MEFISTO - D'ASÍ KARBANÁTKY - PEKELNÁ ZELENINKA - POMAZÁNKA DIBLÍK - SATANSKÉ GULÁŠE <p><i>Odvážní konzumenti mohou směs použít do pomazánek , polévek a k dalším nebezpečným pokusům .</i></p>

MARTINSKÁ HUSA	<p><i>Kmín , koriandr , hořčice , kurkuma .(vhodná směs koření pro dobré trávení !)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ČESKÁ KLASIKA NA DRŮBEŽ - MORAVSKÁ KLASIKA DO ZELÍ , KAPUSTY - TUČNÁ A MLETÁ MASÍČKA - I DIETNÍ POKRMY
MEDVĚDÍ MLS	<p><i>Pepř černý drcený , jalovec , sůl hrubá 10 % , mrkev , celer , petrželová nať , nové koření , bobkový list mletý , tymián .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - MASÍČKO i ZELENINKA - STEAKY , MINUTKY - GRILOVÁNÍ , PEČENÍ - DIVOČINKA , SKOPOVÉ - NAKLÁDANÁ UZENINKA - SÝR (MARINÁDA)
MLETÁ MASA	<p><i>Paprika , pepř , hořčice , saturejka , majoránka , petržel , česnek , cibule , muškát , zvýrazňovač chuti E 621 , sůl max. 3 % , maltodextrin .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - MLETÉ MASOVÉ SMĚSI (na PIZZU , do rolád , ...) - SEKANÁ , KARBANÁTKY - KNEDLÍČKY , ZAVÁŘKY - PLNĚNÉ PAPRIKY - MASOZELENINOVÉ SMĚSI
MLETÁ MASÍČKA	<p><i>Cibule , česnek , majoránka , pepř , nové koření , zázvor , muškátový květ , kmín , sůl 25% .(aromatická směs)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - MLETÁ MASÍČKA , ZAVÁŘKY , KNEDLÍČKY - ZELENINOVÉ SMĚSI - PLNĚNÉ PAPRIKY - BRAMBORAČKA , BRAMBORAČKY
NAPIPI	<p><i>Sůl 60% , paprika sladká , kmín mletý , majoránka , cibule , cukr , zvr. chuti E 621 , česnek granulovaný .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - DRŮBEŽ VŠEHO DRUHU - KRÁLÍČÍ - GRILOVÁNÍ , PEČENÍ - MARINÁDY - UNIVERZÁLNÍ SMĚS
NASI GORENG	<ul style="list-style-type: none"> - VYNIKAJÍCÍ NA „ ČINU“ - DUŠENÁ ZELENINA - DOCHUCENÍ BRAMBOR (šťouchané , kaše , zapečené ...) - POLÉVKY - DO RÝŽE A POHANKY - DRŮBEŽ
ORIENT KLASIK	<p><i>Kari , paprika , sůl 20% , koriandr , pepř , zázvor .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - POKRMY VE WOKU , MINUTKY i PEČENÁ DRŮBEŽ . - MASO , ZELENINKA i ORIENTÁLNÍ MLSKY - MARINÁDY - RÝŽOVÉ POKRMY
PALERMO	<p><i>Sůl 20% , bazalka , česnek , šalvěj , cibule , koriandr , tymián , pepř černý , rajčata drcená , paprika červená drcená , paprika zelená drcená , kurkuma , kari , oregano .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ZELENINOVÉ SALÁTKY - NA PIZZU - DO SMĚSÍ Z MASA A ZELENINY k těstovinám - MASÍČKA NA GRILU - DUŠENÁ ZELENINA - ZAPÉKANÉ MLSKY
PAELLA	<p><i>Sůl max. 14% , česnek , cibule , paprika , kurkuma , pepř , směs koření v proměnlivých hmotnostních podílech , tymián , zvýraz. chuti E 621 .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - MASOZELENINOVÉ SMĚSI - RÝŽOVÉ POKRMY - RYBY A PLODY MOŘE - JEHNĚČÍ A SKOPOVÉ - DRŮBEŽ , KRÁLÍK , TELECÍ - RAJSKÁ POLÉVKA - OMÁČKY - ZAPEČENÉ TĚSTOVINY - DUŠENÁ ZELENINKA - TRADIČNÍ ŠPANĚLSKÁ KUCHYNĚ
PAMPA ARGENTINA	<p><i>Sůl 46% , zvýraz. chuti E 621 , hořčice , cibule , paprika , koriandr , pepř , tymián , rostlinný olej .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ , PEČENÍ - DUŠENÍ (gulášek s fazolemi – mexický) - MINUTKY - PIKANTNÍ FAZOLE
PAŠERÁCKÉ koření	<p><i>Sezam , tymián , oregano , paprika , kmín , kurkuma , koriandr , cukr , rozmarýn , sůl 2% , zvr. chuti E621 , antioxidant E 330 . (Při pečení sezamová semínka voní a chutnají po oříšcích)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILOVANÉ MLSY - ZELENINA I MASO VE WOKU - PŘÍRODNÍ KUŘECÍ ŘÍZEČKY - ZAPÉKANÉ POUCHOUTKY - RYBY GRILOVANÉ V ALOBALU : „BALÍČKY“ NEJEN NA GRILU (marinovaná ryba s brambory i zeleninou , zakapaná citronem a pečená v alobalu)
PAŠTÍČKY	<p><i>Cibule , pepř , muškátový ořech , koriandr , nové koření , bazalka , bobkový list , skořice , hřebíček .</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - JEMNÁ VOŇAVÁ MLETÁ MASÍČKA - MASOVÉ NÁPLNĚ DO SLANÝCH KOŠÍČKŮ Z LISTOVÉHO TĚSTA - DELIKÁTNÍ SEKANÁ - NÁDIVKY DO DRŮBEŽE - HOVĚZÍ , SKOPOVÉ , JEHNĚČÍ - KRÁLÍK i ZAJEČÍ (maso ...) - JÁTRA i LEDVINKY
PAŘÍŽSKÝ PEPŘ	<p><i>Pepř černý drcený , paprika granulovaná červená i zelená , pepř zelený drcený , piskavice , koriandr . BEZ SOLI !!!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - NAKLÁDANÝ SÝR i UZENINKY („utopenci“ !) - MINUTKY (maso i ryby) - MARINÁDY

PEPŘ / HOŘČICE	(MARINOVACÍ SMĚS) sůl max. 41% , zvýraz. chuti E 621 , hořčice , cukr , česnek , koriandr , kurkuma , pepř , maltodextrin , regul. kyselosti E 262 , majoránka , zázvor .(stačí smíchat s olejem a naložit do marinády masíčko !) <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÍ , GRIL - DUŠENÍ i MINUTKY - ROLÁDKY - MASA i MASÍČKA
PEPŘ PARÍŽSKÝ	Pepř černý drcený , paprika granulovaná červená i zelená , pepř zelený drcený , řecké seno , koriandr . <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY , SMAŽENÁ I PEČENÁ MASÍČKA I SÝRY - NAKLÁDÁNÍ SÝRŮ I UZENINKY (skvělí ,, utopenci ,, !!!) - RYBY (i nakládané v nálevu) - MARINÁDKY - KOŘENĚNÉ OLEJE i OCTY , ZÁLIVKY , SALÁTKY...
PERNÍČKOVÉ koření	Fenykl , koriandr , skořice , anýz , pomerančová kůra , nové koření , hřebíček , badyán , muškátový ořech i květ . <ul style="list-style-type: none"> - TRADIČNÍ SMĚS PRO PŘÍPRAVU SVÁTEČNÍHO PEČIVA - KLASICKÝ LITÝ NEDĚLNÍ PERNÍK - RECEPT PŘILOŽEN !
PĚT PEPŘŮ	PEPŘ CELÝ : bílý , zelený , černý , červený (sinus mole) , sečuánský . <ul style="list-style-type: none"> - MINUTKY , STEAKY - ROŽNĚNÍ i GRILOVÁNÍ - PEČENÍ i DUŠENÍ - OMELETY - SALÁTY , SÝRY , DRESINKY - NAKLÁDANÉ UZENINY , SÝR i ZELENINA
PĚT VŮNÍ	Sečuánský pepř , fenykl , badyán , skořice , hřebíček . <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ MASÍČKA (hovězí i drůbeží) - SLAVNÁ ,,MRAMOROVÁ ,, VEJCE - NAKLÁDÁNÍ MASÍČKA - ,, PEKINGSKÁ KACHNA“
PIRÁTŮV MLS	Sůl max. 39% , pepř bílý , cukr , cibule , citronová kůra , regulátor kyselosti E 330 , zvýr. chuti E 621 , protispěková látka E 341iii , citronové aroma . (pikantní aromatická směs) <ul style="list-style-type: none"> - RYBY a MOŘSKÉ PLODY - ZVĚŘINA i VEPŘOVÉ - MARINÁDY , PEČENÍ i GRIL - MINUTKY , ROŽNĚNÍ - ZELENINOVÉ SALÁTY - PIKANTNÍ DRESINKY
PROVENSÁLSKÉ koření	1) Saturejka , rozmarýn , tymián , fenykl , majoránka . 2) Saturejka , rozmarýn , tymián , fenykl , majoránka , šalvěj , levandule . <ul style="list-style-type: none"> - PAŠTIKY I MLETÁ MASÍČKA - SALÁTKY , DRESINKY , MAJONÉZY , BYLINNÉ OMÁČKY A OCTY . - MINUTKY , GRIL , DUŠENÍ - KUŘE , KRÁLÍK , HOVĚZÍ , SKOPOVÉ I JEHNĚČÍ - ZELENINKA (rajčata , fazolky , lilky , cukety...) I MASOZELENINOVÉ SMĚSI
ROSOVICKÉ KOŘENÍ	Koriandr , kmín , hořčice . (Velmi vhodná směs na snadnější trávení tučných a nadýmavých jídel) <ul style="list-style-type: none"> - MASO , ZELENINKA , LUŠTĚNINY - POMAZÁNKY , POLÉVKY ... - DĚTSKÉ POKRMY
ROŠTĚNKOVÉ koření	Paprika , kmín , nové koření , sůl max. 16% , zázvor , muškát , pepř , koriandr , kardamom . <ul style="list-style-type: none"> - DUŠENÉ HOVĚZÍ - ŠPANĚLSKÉ PTÁČKY - GRILOVANÉ SPECIALITY - SVÍČKOVÁ i MINUTKY
ROŽNĚNÍ	Sůl 40% , kukuřičná krupice , cibule , zvýrazňovač chuti E 621 , paprika , pepř černý , paprikové vločky červené , chilli papričky , petržel nať . <ul style="list-style-type: none"> - RYBY , VEPŘOVÉ , DRŮBEŽ - ROŽNĚNÍ , GRIL - PEČENÍ , MINUTKY - LUŠTĚNINY , DUŠENÁ ZELENINA - ZAPÉKANÉ BRAMBORY
RYBA - MAKRELKA	Paprika , sůl 12% , hořčice , chilli , koriandr , maltodextrin , zvýr. chuti E 621 , cukr , protispěk. látka E341iii . <ul style="list-style-type: none"> - RYBY (MOŘSKÉ i SLADKOVODNÍ) - ITALSKÁ KUCHYNĚ - GRILOVÁNÍ , ROŽNĚNÍ , PEČENÍ , - MARINÁDKY i POSYP
RYBIČKA	Paprika , kmín , hořčice , petržel , koriandr , bazalka , šalvěj , pepř zelený , kurkuma , tymián , muškátový ořech , kyselina citronová , sůl 1% . (Rybku posypeme kořením se solí- necháme odležet 1 hod.) <ul style="list-style-type: none"> - RYBKY DUŠENÉ , PEČENÉ , GRILOVANÉ , VAŘENÉ - RÝŽOVÉ POKRMY - JEMNÁ MASÍČKA
ŘÍZEK „NARUBY“	Sůl 64% , karotka , celer , pastinák , petržel nať , cibule , česnek , pepř , bramborový škrob , cukr , pórek , vitamin B2 , celerová nať . <ul style="list-style-type: none"> - DO OBALOVACÍCH SMĚSÍ NA MASO I ZELENINU - POD DUŠENÁ MASÍČKA - ZELENINOVÉ OMÁČKY - MASOZELENINOVÉ SMĚSI - HUTNÉ POLÉVKY - MLETÁ MASA a NÁDIVKY
STAROČESKÉ koření	1) Sůl 17 % , zázvor , nové koření , pepř , bobkový list , kmín , koriandr , skořice . 2) Sůl 35 % , majoránka , česnek , pepř černý , kmín , E 621 . <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ I DUŠENÁ MASÍČKA - OMÁČKY A ZELENINOVÉ POLÉVKY - HOVĚZÍ MASÍČKO - TRADIČNÍ KUCHYNĚ

	<i>Jemně slaná směs koření vhodná k širšímu použití .</i>
SVARÁČEK	<i>Skořice , hřebíček , nové koření , badyán , lipový květ , meduňka .Tradiční jihomoravská voňavá směs .</i> <ul style="list-style-type: none"> - SVAŘENÉ VÍNO - MOŠT (NEALKO NEJEN PRO DĚTI !!!) - PUNČ - DO ČAJÍČKU
SVÍČKOVÁ	1. ZÁKLAD – bez glutamanu : <i>celer , cibule , petržel , karotka , pepř , nové koření , bobkový list , jalovec , tymián .</i> 2. SPECIÁL : <i>mrkev , celer , petržel , cibule , bobkový list , hřebíček , jalovec , nové koření , tymián , E 621 .</i> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ A DUŠENÁ MASÍČKA (<i>marinádka i posyp</i>) - DOLADĚNÍ MASOVÝCH ŠTÁV !!! (i pod kuřátko) - JEMNÁ DIVOČINKA - SMETANOVÉ OMÁČKY (č. 1. = všechny druhy klasiky – <i>koprovka , rajská , houbová...</i>) - TAKÉ NA KRÁLÍČKA ! (<i>dále je možno využít i širší nabídku kořenících směsí na DIVOČINKU !</i>)
SAMBAL	<i>Světle červená , jemně mletá směs na přípravu omáčky podávaná jako příloha k minutkám . Používá se i jako marináda na velmi „ohnivé“ steaky nebo grilovaná masa .Ostrá palčivá směs .(ČÍNSKÁ SPECIALITA)</i> <i>Cibule , chilli , rajčatový prášek ,paprika , směs koření v proměnl. hmot. podílech , E 621 .</i> <ul style="list-style-type: none"> - OSTRÉ STEAKY A GRILOVANÁ MASÍČKA - OMÁČKA K MINUTKÁM
STEAK	<i>Sůl max 20% , pepř černý , paprikové vločky , cibule , kmín , pepř bílý , hořčice , koriandr , saturejka , libeček , petržel.</i> <ul style="list-style-type: none"> - PEČÍNKY , ROLÁDY (MASOVÉ ...) - GRILOVÁNÍ , MARINÁDY - ROŽNĚNÍ a STEAKY - DUŠENÁ MASA - RIZOTO - ZELENINA - LEČO - OMÁČKY K TĚSTOVINÁM - NAKLÁDANÝ SÝR i UZENINKY - SALÁTY ZELENINOVÉ
SÝROVÉ VARIACE	<i>Sýrový prášek , sůl max. 16% , škrob 1412 , zvyraz. chuti E 621 , pažitka , muškát , přírodně identické hovězí aroma , kmín , cibule , česnek , pepř .</i> <ul style="list-style-type: none"> - ZAPEČENÁ ZELENINKA (<i>chřest , brokolice , zelené fazolky , rajčata , lilky ...</i>) - ZAPEČENÉ TĚSTOVINY (<i>šunkové flíčky , směsi s masem i zeleninou , ...</i>) - ZAPEČENÉ BRAMBORY (<i>francouzské , smetanové , i s masíčkem či zeleninkou ...</i>) <i>Směs stačí smíchat se šlehačkou (sladkou či zakysanou – dle charakteru použitých základních surovin) , lze také přidat mléko a vejce (do šunkových flíčků) , a nalít na předehřátý pokrm připravený k zapékání. Zapéci běžným způsobem .</i>
ŠUMAVANKA	<i>Sezam , curry , paprikové vločky červené , tymián , oregano , rozmarýn , kurkuma , petržel na' , zvyř. chuti E 621.</i> <ul style="list-style-type: none"> - OBALOVACÍ SMĚSI (na kuřátko i rybičku i zeleninku) - MASOZELENINOVÉ SMĚSI K RÝŽI i TĚSTOVINÁM - ZAPEČENÁ ZELENINKA
TABIL	<i>Koriandr , kmín , česnek , chilli , sůl max.3% , zvyř. chuti E 621 , maltodextrin , cukr , cibule , kurkuma , zázvor .</i> <ul style="list-style-type: none"> - SKOPOVÉ a JEHNĚČÍ - MLETÁ MASÍČKA - MARINÁDY - GRIL , PEČENÍ - DUŠENÍ , SMAŽENÍ ,... - ŠPÍZKY i GYROS - MASOVÉ ROLÁDY - RÝŽOVÉ POKRMY S MASEM
TANDOORI MASALA	1) TANDOORI ORIGINAL : <i>koriandr , pískavice , sůl 25 % , skořice , kmín , pepř , cibule , zázvor , hřebíček , česnek , bobkový list , muškátový oříšek , celer , citronový olej , extrakty z koření , barviva ,E 330</i> <ul style="list-style-type: none"> - TRADIČNÍ MARINÁDA NA KUŘE - PEČENÁ , GRILOVANÁ i DUŠENÁ MASÍČKA (RYBY , PRASÁTKA) - VÝBORNÁ AROMATICKÁ SMĚS !!! 2.) BENKOR : <i>koriandr , chilli , kurkuma , římský kmín , fenykl , česnek , kardamom , sůl 2,5% , zázvor .</i> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ I ROŽNĚNÁ MASÍČKA (všechny druhy) - ČOČKA , LUŠTĚNINKY ...
TZATZIKY	1.) S KOPREM : <i>sůl max. 32% , česnek , zvyř. chuti E 621 , pepř , kurkuma , kopr .</i> 2.) S MÁTOU : <i>česnek , cibule , máta , paprika , sůl 25% . Překvapivě příjemná a osvěžující směs !</i> 3.) ŘECKÉ ZAZIKY : <i>česnek , sůl 18% , cukr , cibule , pepř , citronová kůra , škrob . (jemně mletá voňavá směs)</i> <ul style="list-style-type: none"> - DRESINKY A SALÁTKY (VYNIKAJÍCÍ !) - POMAZÁNKY , NÁPLNĚ A NÁDIVKY - DO TVAROHU (<i>na chlebič s máslem i jednohubky k pivu/ vínu !</i>) - STAČÍ I JEN NA POSYP OKUREK , RAJČÁTEK , ...
VALAŠKA	<i>Sůl 35% ,hořčice mletá , česnek , oregano , paprika mletá , koriandr mletý , kvasnicový extrakt , kurkuma , pepř mletý.</i> <ul style="list-style-type: none"> - TRADIČNÍ PEČÍNKY - ZÁVITKY , ROLÁDKY (<i>masové !</i>) - ZAPEČENÉ SPECIALITKY - MINUTKY - DUŠENÁ MASÍČKA - MARINÁDKY
VARIANTA	<i>Hořčice , pepř , paprikové vločky , koriandr , cibule , kmín , chilli , rostlinný olej . Velmi dekorativní ! Bez soli !!!</i> <ul style="list-style-type: none"> - RIZOTO , TĚSTOVINOVÉ SALÁTKY - GRILOVANÁ , PEČENÁ , DUŠENÁ A ROŽNĚNÁ MASÍČKA - MARINÁDY (se směsí „TANDOORI MASALA , ARABSKÁ SMĚS , GRILOVACÍ SE ŠALVĚJÍ ...) - DUŠENÁ A ZAPÉKANÁ ZELENINKA (<i>lečo !</i>) - UZENÉ MASO (<i>libové , ještě teplé maso z udírný vyválíme v koření a necháme „zatáhnout – vytvoří se</i>

	<p>dekorativní krustička !)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MNOHO DALŠÍCH ÚPRAV A POUŽITÍ
VEGETA BENKOR	<p>Sůl 35%, cibule , celer , karotka , petržel , pórek , česnek , libeček , kurkuma .</p> <ul style="list-style-type: none"> - K DOCHUCENÍ POLÉVEK , OMÁČEK i BRAMBOR - I PRO DĚTI ! - VYNIKAJÍCÍ I K ZAPÉKÁNÍ POKRMŮ
VEGETA PAPRIKOVÁ	<p>Sůl 15%, cibule , celer , karotka , petržel , pórek , česnek , libeček , kurkuma , paprika sladká .</p> <ul style="list-style-type: none"> - K DOCHUCENÍ TMAVÝCH A MASOVÝCH POLÉVEK A OMÁČEK - AMERICKÉ BRAMBORY (výtečné !) - ZAPÉKANÉ POKRMY
ZELENINA KOŘENOVÁ	<p>Karotka , petržel , celer , pastinák , cibule . (před použitím namočit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - POLÉVKY - POD DUŠENÁ MASA - OMÁČKY - NAKLÁDANÁ MASA
ZABÍJAČKOVÉ koření	<p>Sůl 30%, majoránka , česnek , pepř , celer , nové koření , muškátový květ .</p> <ul style="list-style-type: none"> - ZABÍJAČKOVÉ MLSY - KARBANÁTKY A KNEDLÍČKY - DUŠENÁ MASÍČKA - BRAMBORÁČEK I BRAMBORAČKA
ZLATÉ KUŘÁTKO	<p>Sůl 49%, kukuřičná krupice , paprika , zvýrazňovač chuti E 621 , kmín , cibule , česnek , římský kmín mletý , petržel-nať , saturejka , pepř .</p> <ul style="list-style-type: none"> - KRŮPAVÁ PEČÍNKOVÁ KŮRKA(= kukuřičná krupice!) - GRIL , SMAŽENÍ , MINUTKY - MASO VŠEHO DRUHU - DUŠENÁ ZELENINA
ZLATÉ KUŘE	<p>: sůl 70%, směs na kuře (koriandr , sladká paprika , hořčice , kurkuma , kmín) , paprika , kurkuma , oleoresin paprik .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÁ KUŘÁTKA I SELÁTKA - MASÍČKA I MARINÁDY
ZLATO NA GRILU	<p>Sůl 50%, paprika sladká , pepř , cibule , koriandr .(Bez přidaného glutamátu !!!)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRIL , SMAŽENÍ , PEČENÍ - DUŠENÍ - MARINÁDA - VEPŘOVÉ , DRŮBEŽ , KRÁLÍK i RYBY - „AMERICKÉ BRAMBORY“
ZLATÉ PRASÁTKO	<p>Sůl 41%, paprika sladká , česnek , cibule , cukr , kmín , kvasnicový extrakt , paprika pálivá , aroma .</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEČENÍ , GRILOVÁNÍ , SMAŽENÍ - DUŠENÍ , ROLÁDY , ŠPÍZY - MARINÁDY - MASO i ZELENINKA
ZLATÁ RYBA	<p>Sůl 45%, koriandr , cibule , cukr , česnek , pepř černý , paprika sladká , kmín mletý , mrkev mletá , zvýr. chuti E 621 .</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY MOŘSKÉ i SLADKOVODNÍ - PEČENÍ , GRIL , ROŽEN - DUŠENÍ - MARINÁDA i POSYP - I NA VEPŘÍKA
ZLATÁ RYBKA	<p>Sůl 60%, paprika sladká , česnek , kmín , kvasnicový extrakt , šalvěj , zázvor .(Bez přidaného glutamátu !)</p> <ul style="list-style-type: none"> - RYBY MOŘSKÉ i SLADKOVODNÍ - PEČENÍ , GRIL , ROŽEN - DUŠENÍ - MARINÁDA i POSYP - I NA VEPŘÍKA
ZLATÉ ŽEBÍRKO	<p>Sůl 53%, E 621 , česnek , kmín , muškátový ořech , nové koření , oleoresin paprik .</p> <ul style="list-style-type: none"> - VOŇAVÉ VEPŘOVÉ PEČÍNKY - MARINÁDY - GRILOVÁNÍ , PEČENÍ , DUŠENÍ ...
ŽIVÁNSKÁ	<p>Chilli mleté , koriandr , česnek , sůl , pepř bílý drcený , rajčatový prášek , paprika červená drcená , paprika zelená drcená , pepř černý drcený , zvýraz. chuti a vůně E 635 , celer drcený , cibule drcená .</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASO NA ZELENINCE - ŠPÍZY , RAŽNÍČI - GRIL , PEČENÍ , DUŠENÍ - MARINÁDY - MASOVÉ ZÁVITKY

ZÁKLADNÍ KOŘENÍ

AFRAMON („rajské zrno“)	<i>(AFRAMOMUM MELEGUETA)- také „guinejský“, pepř .Patří k nejzajímavějšímu koření z okruhu kardamomu, Zrna chutnají palčivě ostře a pepřně- ale nemají kafrovou příchuť některých příbuzných kardamomů. Ulevují při nadýmání , mají stimulační a diuretické účinky .</i> POUŽITÍ : víno (v minulosti i pivo) , tonizující nápoje , kořeněné punče , dušená masa (zejména jehněčí) , brambory (vynikající s baklažánem) , severoafrická kuchyně (rýžové směsi , mletá masa ...)
AJOWAN NA OBJEDNÁVKU	<i>(CARUM AJOWAN)Podporuje trávení , snižuje plynatost , pomáhá při kolikách , průjemech i střevních potížích Je také součástí zubních vod a past .</i> POUŽITÍ : velmi vhodný k přípravě luštěnin , kořenové zeleniny , do pikantních pokrmů typu karí , do nakládacích směsí , na ryby , do indického pečiva (parátha) , slaného pečiva , jako náhražka tymiánu – má však ostřejší chuť .
ASA FOETIDA	<i>(FERULA ASA) Tradiční a místy téměř nezbytná součást indické , arabské a jihoasijské kuchyně .Jako léčivku používali „ ločidlo“ již staří Římané .Asa podporuje trávení , zklidňuje zažívací trakt , působí proti křečím a nadýmání . Chuť a vůně je ostrá , česneková , s nádechem zázvoru , pepře a koriandru . Lehkým osmažením na oleji se česnekový pach ztrácí a koření voní po cibulce.Již nepatrná špetka zvládnutá chuť jídla!</i> POUŽITÍ : luštěniny i zeleninka , grilovaná masa i ryby , mletá masíčka , čatni a indické omáčky a pokrmy , Olejem smíchaným se špetkou ASY se doporučuje potřít gril před přípravou masa . ASA se pro svou velmi intenzivní vůni a chuť míchá s kurkumou , což usnadňuje i dávkování .
ANÝZ	<i>(PIMPINELA ANISUM) Působí proti kašli ,tlumí křeče a podporuje trávení .Sladké aroma „lékořice“ se zvládnutá pražením semen nasucho .</i> POUŽITÍ : v pikantní a sladké kuchyni , indické kuchyni , dodává chuť rybím polévkám , omáčkám , různým druhům chleba , koláčům , keksům a cukrovinkám i nápojům(ouzo , pastis , anýzovka)
BADYÁN celý i mletý	<i>(ILLICUM VERUM) Podporuje trávení , zklidňuje zažívání , východní medicína jej využívá při léčbě revm.</i> POUŽITÍ : součást kořeněných směsí (PĚT VŮNÍ , PERNÍKOVÉ ...) , permíky , sušenky , povidla , čaj K rybám , vepřovému i hovězímu masu , na kuřátka , kachnu , do hovězích polévek , cuket , k přípravě asijských omáček k rýžovým i vaječným pokrmům .V tradiční čínské , japonské a vietnamské kuchyni i k přípravě plodů moře .
BAZALKA	<i>(OCIMUM BASILICUM) Vhodné použití při odtučňovacích kúrách , zmírňuje potíže po chemoterapii , zlepšuje náladu a uklidňuje , osvěžuje dech , působí protizánětlivě i proti křečím a nadýmání .</i> POUŽITÍ : zeleninové a rajské polévky , omáčky , do salátů , sýrů , mletých mas , na pizzu , do fazolí , darů moře , do nakládaných okurek , k těstovinám , do vaječných pokrmů , do bylinkových octů , olejů , másla , majonéz a pomazánek , k přípravě kuřat , telecího masa , ryb ...
BOBKOVÝ LIST celý mletý	<i>(LAURUS NOBILIS)Vývolává chuť k jídlu , napomáhá trávení .V koupeli odstraňuje únavu , odpuzuje hmyz.</i> POUŽITÍ : nakládaná zelenina (fazole , zelí , houby , okurky , řepa) , divočinka , pečená masa a šťávy , ryby , sulc , aromatické octy , omáčky (rajská , svíčková) , guláše a dušená masíčka , rýže , těstoviny , fazole , brambory , zelenina , špízy i rožnění , polévky , k uzenému masu . Zjemňuje chuť slaných jídel .
CELER list	<i>(APIUM GRAVEOLENS) Balkánská , italská , francouzská i anglická kuchyně . Posiluje činnost ledvin , doporučuje se při revmatismu a nervových slabostech .</i> POUŽITÍ : do polévek , salátů , nádivek , krémových sýrů , zapékaných zeleninových pokrmů , brambor do gulášů , vaječných jídel a omáček . Přidává se také do směsí na grilovaná a pečená masa . Vynikající je především k dušení masových a zeleninových pokrmů .
CIBULKA SUŠENÁ mletá celá	<i>Pohodlné použití do mnoha pokrmů ,když není mnoho času a slzy nad čerstvou surovinou nejsou žádoucí . V nabídce je cibule celá i mletá .</i>
CIBULE RESTOVANÁ	<i>Smažená vysušená cibulka suchá , křupavá a voňavá .</i> POUŽITÍ : k posypání a dekoraci luštěnin , přílohových kaší , zeleninových salátků , pečíněk ... K přímému mlsu – JAKO „ CHIPSY „ !!! (ňam !!!)
CITRONOVÁ KŮRA	<i>(CITRUS LIMON) Působí léčivě při nachlazení , má desinfekční účinek , podílí se na zpevnování cév.</i> POUŽITÍ : sladká kuchyně – těsta , tvarohové , ořechové a makové nádivky , pudinky a krémy . Také ke koření ryb , dušených mas , omáček , salátů , horkých nápojů , octů , kompotů,marmelád
CITRONELA řezaná-kousky	<i>(CYMBOPOGON CITRATUS) Uklidňuje , zmírňuje horečky , vůně odpuzuje hmyz .</i> POUŽITÍ : součást čajových směsí , jemně rozemletá do moučnicků , dušených pokrmů , na ryby , měkkyše i kuřátka .
ČESNEK plátky	<i>(ALLIUM SATIVUM) Prevence rakoviny , snižuje krevní tlak a hladinu cholesterolu v krvi , reguluje hladinu cukru ,působí proti parazitům , povzbuzuje trávení , zklidňuje střeva , zlepšuje dýchání .</i> POUŽITÍ : skopové , uzeniny , mletá masa , majonézy , pomazánky , omáčky , saláty , polévky , bramborové pokrmy , drůbež , pečeně , luštěniny , zeleninové pokrmy .
ČESNEK granulky	POUŽITÍ : snadné dochucení polévek , omáček , salátových zálivek , gulášků a dalších jídel .
ČESNEK jemně mletý	POUŽITÍ : pohodlné dochucení mnoha pokrmů , které potřebují vhodně „oživit“ chuť a není možno jemně dávkování nebo není čas na loupání surovin .
ČESNEK MEDVĚDÍ	<i>Chuťově jemnější , než klasický zahradní „paličák“ , ovšem s výrazně pozitivnějším účinkem pro organismus.</i> POUŽITÍ : saláty , dochucení polévek , pomazánky , posyp brambor a příloh , i na chlebič s máslem , studená kuchyně , léčivé vyluhy a tinktury .
ESTRAGON NA OBJEDNÁVKU	<i>(ARTEMISIA DRACUNCULUS – Pelyněk kozalec) Působí preventivně proti rakovině a proti kornatění cév , na snížení krevního tlaku , má tonizující vliv , podporuje chuť k jídlu a zažívání .</i> POUŽITÍ : do bílých polévek a omáček , do majonéz , bylinkových másel , pomazánek , salátů , omelet , rajčatových pokrmů , nádivek , mletých mas , ke kuřatům , telecímu a jehněčímu masu , k rybám , ke králíčku , chřestu , fazolkám , cuketám a jiné zelenince .

FENYKL	(<i>FOENICULUM VULGARE</i>) Podporuje trávení , velmi vhodný pro kojící maminky – podporuje mlékovorbu POUŽITÍ : výborně dochucuje tučné ryby (makrela , sled' , losos...) , na vepřové i jehněčí , majonéz . V české kuchyni se používá zejména do perníků , koláčů , vánočního pečiva , pudinků , do nakládané zeleninky (červená řepa) , součást bylinných čajů .
HLÍVA ÚSTRÍČNÁ	(<i>PLEUROTUS OSTREATUS</i>) Velmi příznivě působí na celý organismus , - snižuje riziko aterosklerozy , kardiovaskulárních onemocnění , snižuje hladinu cholesterolu , reguluje krevní tlak , příznivě ovlivňuje hladinu cukru v krvi – velmi vhodná pro diabetiky ! Doporučuje se přidávat do jídel při chřipkových onemocněních , v rekonvalescenci , cévních onemocněních , nádorových onemocněních , hemoroidech ,.... POUŽITÍ : přísada do polévek , omáček , pomazánek , nádivek i salátků .
HOŘČICE ČERNÁ	(<i>BRASSICA BLACK MUSTARD</i>) Pomáhá regulovat hladinu cukru a cholesterolu v krvi , podporuje činnost srdce a odstraňuje únavu . Působí preventivně proti zhoubným nádorům . stimuluje činnost žlučníku , podporuje trávení a prokrvení zažívacího traktu . POUŽITÍ : nakládání zeleniny (červené řepy , okurek , hub , kvašeného zelí ...) , do salátů (opražená) Do omáček , příprava ryb , na pečení i drůbež .
HOŘČICE BÍLÁ	(<i>BRASSICA WHITE MUSTARD</i>) Účinky a použití je stejné jako u černé hořčice , bílá hořčice je však jemnější V nabídce je hořčice MLETÁ i CELÁ .
HŘEBÍČEK	(<i>EUGENIA CARYOPHYLLATA</i>) Využívá se jako antiseptikum v zubním lékařství . POUŽITÍ : do kompotů , polévek i vývarů (1 hřebíček na 0,5 litru tekutiny) , dochucení bílého i červeného zelí , maso skopové , vepřové , zvěřina , houby , masité rosoly , pивní omáčky , nakládaná sladko- kyselá zelenina , svažené víno , americké úpravy fazolí , šunky a hovězího masa . V české kuchyni do rajské omáčky , svíčkové na smetaně a rýže .
CHILLI PAPRIČKY MLETÉ DRCENÉ CELÉ	(<i>CAPSICUM ANNUM</i>) Podporuje tvorbu slin a žaludečních šťáv , zlepšuje trávení a krevní oběh , pomáhá při bolestech hlavy , působí na dobrou náladu . Snižuje obsah cholesterolu v krvi , působí proti obezitě . POUŽITÍ : do gulášů , indické , čínské a jihoamerické kuchyně , nakládání zeleniny , polévek , omáček , k rybám , do salátů i luštěnin . POUŽÍVÁME OPATRNĚ !
JALOVEC DRCENÝ CELÝ	(<i>JUNIPERUS COMMUNIS</i>) Nepoužívat v těhotenství a při poruchách ledvin . Protizánětlivý prostředek při dně a revmatizmu , posiluje krevní oběh . POUŽITÍ : marinády na červené maso , s červeným vínem na rožněné vepřové , zvěřina , paštiky , zelí , Gin , solné láky , grilované maso , ryby i drůbež , marináda před uzením , svíčková .
KARDAMOM CELÝ MLETÝ SEMENA	(<i>ELETTARIA CARDAMOMUM</i>) Působí proti průjmům , nadýmání a žaludečním nevolnostem , stimuluje organismus , žvýkání semen čistí dech . Je považován za afrodisiakum . POUŽITÍ : zvýrazňuje chuť sladkých i slaných pokrmů , je součástí indických , indonéských i čínských jídel ze zeleniny a masa , patří do perníků , sušenek , pečiva a svažených vín . V arabském světě slouží jako oblíbená přísada do kávy i čaje . V západní Evropě se používá při přípravě hrachové polévky do bramborových salátů , jídel z rýže a do masových nádivek . Lze jím dochutit také přírodní řízky grilovaná masa , mletá masa , vývary , rizoto V NABÍDCE : celé zelené tobolky , celá semena , mletá semena .
KARÍ LIST NENÍ DOSTUPNÝ	(<i>MURRAYA</i>) S Karí kořením má společný pouze název – i když se do těchto směsí také používá .
KAROB – svatojanský chléb	Velmi vhodná a zdravá náhražka kakaa pro malé děti i pro dospělé . Skvělý mls vznikne přidáním voňavého koření (skořice , hřebíčku , vanilky , a špetky nového koření) POUŽITÍ : posyp krupičky , domácí čokoláda , cukroví , „kakaové nápoje“ (2 lžičky směsi na ¼ litru mléka)
KMÍN OBECNÝ CELÝ MLETÝ DRCENÝ	(<i>CARUM CARVI</i>) Má jemnější chuť i vůni než římský kmín . Působí proti nadýmání , uklidňuje střeva , pomáhá při bronchitidě . Odvar z kmínu pomáhá při dně a potížích s látkovou výměnou . POUŽITÍ : do brambor a pokrmů z nich , do zelí , kapusty a omáček , polévek , k rybám , tučným pokrmům a pečením , používá se na chléb a pečivo , také při kysání zelí , do sýrů , vaječných pokrmů , uzenin pomazánek z tvarohu , k pečení kachny , husy , bůčku .
KMÍN ŘÍMSKÝ CELÝ MLETÝ	(<i>CUMINUM CYMINUM</i>) Ostřejší chuť i vůně , širší možnosti použití v kuchyni i léčbě (dna , trávení) , všech diet . Použití stejné jako u kmínu obecného – je však třeba přihlídnout k jeho dosti nezvyklé chuti k použití v tradiční české kuchyni . Ideální v kuchyni arabské , indické a čínské .
KMÍN ČERNÝ (černucha)	(<i>NIGELA SATIVA</i>) Podporuje trávení , nedráždí sliznici , brání nadýmání , zlepšuje trávení , působí proti parazitům , podporuje mlékovorbu . (Odvar je vhodný při potížích se žlučníkem , nebo při menses) POUŽITÍ : (chuť a vůni lze ještě vylepšit lehkým opražením) , výtečný je v chlebu , k posypu pečiva , slaných sušenek , do luštěnin , zeleniny , masa (skopové , drůbeží , steak ...) , tvarohových pomazánek a jogurtových záливоk , kysaného zelí , nakládaných okurek i zeleninky . Chuťově dokáže nahradit pepř , chilli a zázvor .
KOPR - špičky NA OBJEDNÁVKU	(<i>ANETHUM GRAVEOLENS</i>) Celkově uklidňuje , kojícím matkám podporuje mlékovorbu . POUŽITÍ : při dušení a pečení ryb , do salátů , polévek (tarator , kulajda) , omáček , k nakládání okurek a rajčat , salátů , bylinkových majonéz , pomazánek , tvarohů i másla , do závitků ze zelí nebo vinného listu , k aromatizaci octa .
KORIANDR celý mletý	(<i>CORIANDRUM SATIVUM</i>) Podporuje trávení a omezuje nadýmání , omezuje růst bakterií , podle indických pramenů zvyšuje činnost mozku a tiší migrénu . POUŽITÍ : zmírňuje chuť ostrých pokrmů , v arabské kuchyni se používá do směsí z masa a zeleniny , česká kuchyně jej využívá k nakládání zelí a zeleniny , hub , do uzenin , chleba i polévek . Přidává se i do rýžových a vaječných jídel , medových koláčků , marcipánu , perníků a sušenek , do luštěnin , červené řepy , mrkve a nádivek do drůbeže . Je také součástí mnoha směsí ke grilování .

KURKUMA	(<i>CURCUMA LONGA</i>) <i>Prospívá žlučníkářům a diabetikům .Příznivě působí na klouby a zažívání .</i> POUŽITÍ : jako barvivo (= žluté , velmi intenzivní) v potravinářství , součást směsí „ karí „ , ochucení rýže , polévek , knedlíků , moučníků , brambor , luštěnin , dušených a pečených mas , do bábovek , piškotů , sladkého i slaného pečiva , luštěnin , minutky . Používá se i jako levná náhražka šafránu .
LIBEČEK list	(<i>LEVISTICUM OFFICINALE</i>) <i>Vhodný zejména při dietách omezujících sůl.Pomáhá při nachlazení a bolesti v krku .Uvolňuje křeče střev , působí proti nadýmání , stimuluje činnost srdce .</i> POUŽITÍ : do polévek , smetanových houbových omáček , omelet , brambor , pomazánek , rýže , mletých mas , nádivek , bramborové kaše , skopové maso , výtečně „osvěží“ chuť starých brambor .
LNĚNÉ SEMÍNKO	(<i>LINUM USITATISSIMUM</i>) <i>Potíže jako je bolest žaludku , nevolnost , pálení žáhy , křeče , nechutenství , pocit plnosti , tlak v žaludku a pod.míží již po 3 dnech „ lněné „ léčby . Lněné semínko zlepšuje funkci střev a nemá žádné vedlejší účinky .</i> POUŽITÍ : doporučuje se jíst ráno a večer 1-2 lžice před jídlem a zapít vodou (!) nebo přidávat do pokrmů (kaší , pudinků , jogurtů) . Lze z něj také připravit teplý nálev .
MAJORÁNKA	(<i>MAJORANA HORTENSIS</i>) <i>Celkově uklidňuje , zklidňuje střeva , působí proti plynatosti a průjmům , proti kinetózám , při nespavosti , mírně snižuje tlak a rozšiřuje cévy , pozitivně působí při neurózách .</i> POUŽITÍ : vhodná do těžších , tučných a nadýmavých pokrmů , je možno ji kombinovat s pepřem , česnekem kmínem , novým kořením , tymiánem a rozmarýnem . Vynikající do hrachových , fazolových , bramborových a česnekových polévek , ke skopovému , hovězímu , vepřovému masu , zabijačkových specialit , do gulášů , mletých mas , uzenin , paštik , na ryby , do bramboráků , nádivek , na pizzu , do vaječných pokrmů , na sýry , k mangoldu i špenátu
MÁTA PEPRNÁ	(<i>MENTHA PIPERITA</i>) <i>Má utišující , antiseptické , protikřečové a protizánětlivé účinky , stimuluje , podporuje zažívání , zlepšuje soustředění a působí proti bolesti hlavy .</i> POUŽITÍ : Je součástí čajů a čajových směsí (LE TOUAREG) , používá se do nápojů z rajčat , sýrů , v menším množství do nádivek , zeleninových pokrmů , na skopové , jehněčí a rybí maso , do zelených omáček , majonéz , pomazánek , luštěnin , rýže , salátů , rajčat , okurek , bylinkových másel , špízů , zapékaných brambor , nápojů a sladkostí . V čajové nabídce je i „ NANA MÁTA „ – má výraznější vůni i chuť .
MEDUNKA	(<i>MELISSA OFFICINALIS</i>) <i>Podle pověsti bylina přivolávající lásku , v aromaterapii používána jako účinné antidepresivum . Podporuje trávení , uvolňuje křeče střev , působí proti nadýmání , celkově zklidňuje , čaj je vhodný při předráždění a poruchách spánku .</i> POUŽITÍ : do omelet a vaječných jídel , jogurtů , bylinných omáček , másla i pomazánek , rýže , ryb , Zvěřiny , kuřat , telecího , skopového , nádivek , hub , kysaného zelí , pokrmů z rajčat , ve španělské kuchyni do zapékané i dušené zeleniny . Vhodně dochutí i bramborovou a hrachovou polévku , výtečná je k dotvoření chuti bowlí , vín , bylinných limonád , čajů , mléka i likérů . Do tepelně zpracovávaných pokrmů se přidává až nakonec – nevaří se .
MUŠKÁTOVÝ KVĚT	(<i>MYRISTICA FRAGRANS</i>) <i>Tradiční prostředek při zažívacích potížích , bolestech žaludku a průjmu .</i> POUŽITÍ : do masových i zeleninových dušených jídel , brambor , pokrmů z ryb a měkkýšů , omáček , polévkových zavátek , polévek , čokoládových a krémových pudinků , hruškového kompotu , pečených jablek a švestek , meruněk , mléčných nápojů , teplých citronád , svařáčku , punče , kakaa , rajské šťávy , salátů , rýžových pokrmů a bramborových kaší i vídeňského řízku .
MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK	<i>Aroma i chuť silnější a více nasládlé než u květu , používá se stejně jako květ , vzhledem k lehce rozdílné chuti i vůni je možno používat květ i oříšek dohromady .</i>
NOVÉ KOŘENÍ	(<i>PIMENTA DIOICA</i>) <i>Podporuje trávení , chuť k jídlu a vylučování žaludečních šťáv . Působí proti nadýmání pomáhá při střevních a zažívacích potížích .</i> POUŽITÍ : celé bobule se používají ke koření masových vývarů , při přípravě divočiny , hovězího masa , do marinád , k drůbeži , skopovému , vepřovému masu , do smetanových omáček , při nakládání zeleniny a hub . Zajímavě ochutí hruškový kompot . Využívá se při zabijačkách , při vaření masa a drobů , do huspenin , rybích výrobků , do masových a rybích konzerv . Mleté je vhodné do polévek , omáček , paštik , špenátu , zabijačkových specialit , rajčatových polévek a omáček , ke zvěřině , drůbeži , do pečiva i do kečupů .
OREGANO (dobromysl)	(<i>ORIGANUM VULGARE</i>) <i>Zlepšuje náladu , zbavuje deprese a stresu .</i> POUŽITÍ : do tučných jídel , pizza a těstoviny , omáčky a polévky (rajská) , dušená masa , zvěřina , sladká jídla , saláty , vaječné pokrmy , mletá masa a knedlíčky , sýrové pokrmy , grilování .
PAPRIKA SLADKÁ	(<i>CAPSIUM ANNUUM</i>) <i>podporuje chuť k jídlu , prokrvuje tkáň , pomáhá při revmatických potížích .</i> POUŽITÍ : do omáček , polévek , na pečení a grilování , do masových směsí a gulášů , fazolí , zeleninky , tvarohových a sýrových pomazánek , slaného pečiva a kořenících směsí .NE při žlučník . potížích ! OZNAČENÍ ASTA : znamená stupeň probarvenosti a kvality . Nejvyšší ASTA je 200 , pod 60 ASTA se ani neoznačuje (prodáváná v „HYPER – SUPER“) . Čím více musíte použít „ levnější“ papriku k obarvení a ochucení , tím více pokrm hořkne ! Kvalitní papriky stačí trocha ! V NABÍDCE : Slovenská lahůdková 140 ASTA (vysoký stupeň probarvenosti) , Maďarská 100 ASTA (velmi kvalitní) Španělská sladká 80 ASTA (kvalitní barva i chuť) NOVINKA : Maďarská sladká 160 a 180ASTA , Slovenská a Španělská140 ASTA , Španělská 80 ASTA KALOCSAI – královna sladkých paprik , oblast Kalocsa produkuje nejlepší papriku !
PAPRIKA PÁLIVÁ	<i>Používá se stejně jako paprika sladká , je však nutno počítat s její ostrou chutí .Vhodná do pikantních gulášů , dušených mas i ostřejších pomazánek .</i>
PAPRIKOVÉ VLOČKY	<i>Krájené sušené plody sladké zeleninové papriky roční (kapie) . Před přípravou se krátce namočí do vody .</i> POUŽITÍ : používají se do gulášů , sekané , nádivky , náplní , do rýže , do paprikových smetanových omáček , zelných , gulášových a dršťkových polévek , do čínských pokrmů , do zapékaných těstovin a brambor , na roštěnky , do rizota ... V NABÍDCE : Červená paprika- vločky , DUO – zelená i červená .

PAŽITKA	(<i>ALLIUM SCHOENOPRASUM</i>) Podporuje trávení , zvyšuje chuť k jídlu a snižuje krevní tlak . POUŽITÍ : před přidáním do studených pokrmů ji krátce namočíme . Hodí se do pomazánek , vaječných pokrmů , majonéz , omáček , na vařené brambory , rýži , těstoviny , do všech slaných polévek , tvarohových pomazánek , salátů , bramborové kaše , do dušené zeleniny , do nádivek a náplní , do těstíček na obalování zeleniny , sýrů , ryb pro smažení , mletých mas ...
PEPŘ BAREVNÝ	(<i>SMĚS ČTYŘ DRUHŮ PEPŘŮ</i>) Podporuje chuť k jídlu a trávení , odstraňuje nadýmání , ničí střevní parazity , zlepšuje střevní peristaltiku a kladně ovlivňuje metabolismus . Pomáhá při kožních a plicních onemocněních , nemocech krku , pomáhá spalovat přebytečné tuky . Považuje se za afrodisiakum . POUŽITÍ : omelety , minutky , pečená a grilovaná masa , pikantní sýry , saláty , studená kuchyně , rožněné speciality , nakládaná zelenina . Velmi dekorativní směs . PEPŘ BÍLÝ : kvalitnější a jemnější vůně , než u černého pepře , palčivější chuť . (karí , ryby , majonézy , omáčky bílé polévky , všechny slané a zeleninové salátky , mrkev a kedlubny , fazole , ostré koktejly .) PEPŘ ČERNÝ : méně ostrý , voňavější (masitá jídla , polévky , luštěniny , tmavé polévky , saláty , tmavá masa Rolády , svíčková , zvěřina , drůbež , zelí , kapusta , rajčata , houby , nakládaná zelenina i ryby a špekáčky , vaječná jídla , marinády .) PEPŘ ZELENÝ : výraznější , jemnější a aromatický – lahůdkový . (bylinkové omáčky , paštičky a nádivky , pečená zvěřina , zapékaná zeleninka – cukety , lilky , itykve , pikantní másla i sýry .) PEPŘ ČERVENÝ – peruánský (<i>SCHINUS MOLLE</i>) : spíše aromatický , používá se jako dekorativní součást barevných pepřů , samostatně maximálně 10 kuliček na 2 porce . Má slabě pryskyřičnou , lehce nasládlou chuť .
PEPŘ CAYENSKÝ	(<i>CAYENNE PEPPER</i>) Mleté drobnoploché chilli papričky . Účinky stejně jako u chilli . POUŽITÍ : do gulášů , indické , čínské a jihoamerické kuchyně , k nakládání zeleniny , do polévek , omáček , k rybám , do dušených masovozeleninových pokrmů , ostrých pomazánek , luštěnin ... Používáme velmi obezřetně – velice ostré koření !!!
PEPŘ KUBEBA	(<i>PIPER CUBEBA</i>) - pepř ocasatý . Jeden z nejaromatictějších pepřů . Výrazné aroma s ostrou pikantní chutí . POUŽITÍ : masité i zeleninové pokrmy , karí směsi , můžeme jej použít všude tam , kde je doporučen pepř a nové koření – používáme 1/2 množství doporučeného pro pepř , vynikající okurkový salátek !!! i steaky .
PEPŘ SEČUÁNSKÝ	(<i>ZANTHOXYLUM PIPERITUM</i> – „ fagara „) Starý americký lék na bolení zubů , čistí krev , podporuje zažívání , působí jako antirevmatikum POUŽITÍ : příjemně peprná chuť vynikne při pražení zasucha - (říká se mu také „ anýzový pepř „) . Je značně palčivý . Je vhodný k drůbeži , králíku , zvěřině . Je jedním ze základních koření sečuánské kuchyně pro přípravu kachny i kuřete , je také složkou směsi „ Koření pěti vůní „ . Pro zvýraznění aroma je lépe před použitím opražit semena na suché pánvi .
PETRŽEL - nat'	(<i>PETROSELINUM CRISPUM MILLER</i>) Podporuje chuť k jídlu a činnost ledvin , pomáhá při trávení , močových kamenech , vylučování moči , zánětech prostaty a menstruačních potížích . Afrodisiakum . POUŽITÍ : přidává se do polévek , smetanových a jiných omáček , sekaných mas a nádivek , pomazánek , vaječných jídel i zeleniny . Ve velkém množství dráždí ledviny .
PÍSKAVICE celá i mletá	(<i>TRIGONELLA FOENUMGRAECUM</i>) Semena pískavice mají posilující účinek na žaludek , střeva a pohlavní orgány , jsou využívána proti nadýmání , ledvinových poruchách , zmírňují křeče , při diabetu (= odvar !) . Velmi příjemná plná „ libečkovo-maggi“ vůně ! POUŽITÍ : při úpravě tykvovitě zeleniny , nakládané zeleninové směsi , naklíčená semena se dávají do salátů , luštěninových a zeleninových pokrmů , součást směsi karí , rybí pochoutky . Doporučení : semena vždy pražte nasucho , lehké opražení způsobuje lahodnou chuť . Namočením přes noc změknou jako želatina a lépe se mísí s pastami a kari . Celá semena lze použít k naklíčení do salátů !!! (klíčí velmi rychle)
POMERANČOVÁ KŮRA NA OBJEDNÁVKU	(<i>drcená – kousky</i>) Chemicky neošetřená kůra se používá do pečiva i nápojů . Do moučníků lze suchou kůru rozdrobit a lehce spařit odvarem ze skořice , hřebíčku či jiného koření . POUŽITÍ : pečivo (sušenky , mazance i bábovky , piškoty ...) , k masíčku i rybám (pro vůni) , mnoho druhů nápojů (čaje , svařené víno , punče , speciality teplé i studené ...)
POREK NA OBJEDNÁVKU	Lze jej použít všude tam , kde by cibule působila příliš aromaticky a „ přebýjela“ chuť jemného pokrmu . POUŽITÍ : krémové polévky a omáčky , salátky – zeleninkové i těstovinové , zeleninové pokrmy , „ čína“ ...
RAJČATOVÝ PROTĚLAK POUZE NA OBJEDNÁVKU !	(<i>sušený – mletý</i>) Přidává se všude tam , kde může zjemnit chuť a zvýraznit barvu pokrmu . POUŽITÍ : do polévek a omáček , gulášů , dušeného masíčka i zeleniny , dětské stravy , pomazánek , barevných domácích těstovin (!) ...
ROZMARÝN	(<i>ROSMARINUS OFFICINALIS</i>) Zlepšuje trávení a fyzickou i psychickou odolnost . Pomáhá při stresu , bolesti hlavy , podporuje krevní oběh , odpuzuje hmyz ! . POUŽITÍ : k tučnějším jídlům (skopové , prasátka , ryby , želvy (!) , pizza , těstoviny , brambory , mletá masa , do těstíčkových směsí k obalování masa a zeleninky před smažením , do smažené i dušené zeleninky (cuket , lilků , rajčátek ...) . Dochucujeme až těsně před dokončením (4 porce – 1 lžička !)
SATUREJKA	(<i>SATUREJA HORTENSIS</i>) Posiluje žaludek , ničí střevní parazity - protiprůjmová , podporuje chuť k jídlu , Používá se místo pepře a soli , máčená ve víně posiluje po horečkách . POUŽITÍ : do polévek (masových i luštěninových) , zvěřina i kachnička , tučné skopové , vepřové , okurky , zelí , kroupy i houby , mletá masíčka , knedlíčky do polévky , brambory ...
SEZAM BÍLÝ i ČERNÝ	(<i>SESAMUM INDICUM</i>) Posiluje činnost jater a ledvin , pomáhá snižovat hladinu cholesterolu , prokrvuje končetiny , pomáhá při zácpě . Nasucho opražená semínka mají výtečnou oříškovou chuť . POUŽITÍ : vynikající je ve směsi na obalování před smažením (strouhanka , mouka , koření i bylinky) , do sladkých pokrmů (chalva , tahine pasta) , posypání housiček a lístkového těsta před pečením , opražený nasucho je výborný do rýže , salátků , luštěnin a k vařenému květáku i brokolici .

SKOŘICE - MLETÁ -CELÁ (6 cm) -TYČOVÁ(20cm)	<i>(CINNAMONUM ZEYLANICUM)= cejlonská .Prohřívá , zlepšuje náladu , působí protizánětlivě , pomáhá při neuralgiích i bolestech hlavy , revmatických bolestech . Nepodávat v těhotenství !</i> POUŽITÍ : sladké pečivo a pokrmy (štrúdl, koblížky , cukroví , sladká rýže , žemlovka , sušenky , ...) , součást kořenících směsí do specialit asijské kuchyně , dušených jídel , kompotů (hrušky !) , zahřívací nápoje (čaj , svařené víno , punč , salep , ...) , svitek skořice lze použít k míchání kávy čokolády i cappucina , mletou skořicí lze tyto nápoje lehce posypat . Svitky skořice lze použít do vonných dekorací (vánoční a adventní věnce a ozdoby) .
SUMACH	<i>(RHUS CORIARIA) Má ovocně kyselou příjemnou chuť a lehce svravý účinek .Použit v nápoji pomáhá při horečkách a mírných žaludečních potížích a průjmeh . Barví (vínově)!!!</i> POUŽITÍ : součást marinády na ryby i maso , ochucení luštěnin , salátu z červené řepy či fazolí , vhodný je do tučných mas a směsí (napomáhá trávení) .
ŠAFRÁN	<i>(CROCUS SATIVUM) Šafrán má charakteristickou a vytrvalou teplou vůni , pokrmům dodává sytě žlutou barvu a výjimečnou příchut' . V lidovém léčitelství se používá při nervových potížích , psychických problémech melancholii , má antiseptický účinek , stimuluje růst svalů , posiluje všechny vnitřní orgány . Afrodisiakum !</i> POUŽITÍ : španělská paella , italské „ risotto milanese „ , francouzská „ bouillabaisse „ , indická rýžová kaše , masové vývary , rýže a rýžové pokrmy sladké i slané , omáčky ... (do vývaru stačí 2 „nitky“ !) K ZÍSKÁNÍ 450 g ŠAFRÁNU JE POTŘEBA SKLIDIT RUČNĚ 200 000 KVĚTŮ !!!
ŠALVĚJ - drcená-kousky - jemně mletá	<i>(SALVIA OFFICINALIS) Podporuje chuť k jídlu , zlepšuje trávení a činnost jater a žlučníku , mírní mentální vyčerpanost , zlepšuje činnost mozku a schopnost soustředění , ničí bakterie , pomáhá při angínách a zánět. sliznic , zmírňuje extrémní pocení . Nedoporučuje se kojícím matkám – omezuje tvorbu mléka !</i> POUŽITÍ : (jen po špetkách !) Ke koření ryb spolu se zázvorem a česnekem (úhoř) , skopového , telecího a vepřového masa , do špízů , paštik , při pečení (husička , krůta i kachnička) , rožnění , mletých a sekaných masíček , do tučných pokrmů , omáček , polévek , nádivek , zeleniny , bylinných olejů .
TYMIÁN	<i>(THYMUS VULGARIS) Má příznivý vliv na zažívací ústrojí , posiluje a uklidňuje nervy .</i> POUŽITÍ : do mastných jídel , ke zvěřině , do mletých a sekaných mas a paštik , zeleniny , luštěnin , na pizzu , do polévek , na drůbež , tvaroh i sýry , do omáček , bramborového salátu , kysaného zelí , nakládaných okurek , ke konzervaci , nakládání a přípravě ryb , i uzení masa . salátové zálivky .
VANILKA	<i>(VANILLA PLANIFOLIA) Používá se pro celkové povzbuzení , odstranění únavy , posílení srdce , působí také jako účinné afrodisiakum .</i> V NABÍDCE : TAHITI BOURBON POUŽITÍ : ochucení a ovonění cukru k výrobě sladkostí a sladkých jídel , vhodná k přípravě pudinků , mléčných koktejlů a nápojů , krémů , nádivek , zmrzlin i likérů .
YZOP	POUŽITÍ : koření nálevů do salátků i k masu , také k přípravě bylinných čajů .
ZÁZVOR celý i mletý	<i>(ZINGIBER OFFICINALIS) Výborný při nachlazení a chřipce , prohřívá , podporuje trávení , zlepšuje krevní oběh , čistí krev , zastavuje pocit hladu , pomáhá při cestovní nevolnosti , revmatu i dně .</i> POUŽITÍ : léčivý čaj při nachlazení , do svařeného vína , masitých pokrmů i zeleniny , hovězích pečení , ostrých minutek , marinád , přílohových omáček (= čatní) , sýrových a zeleninových salátů , také do sladkých moučníků , perníčků a sušenek .
ZÁZVOR přírodně fermentovaný	POUŽITÍ : k přímému mlsu , drobně usekaný do ovocných salátů , možno použít jako součást nápojů . (čaje , bowle , svařáček , ovocné mixy , „biskupský chlebiček“ , ...) Je vynikajícím prostředkem proti chřipce a nachlazení !
SŮL HIMÁLAJSKÁ	Velmi kvalitní .
SŮL KRYSTALICKÁ	Vynikající na posypání domácích tyčinek z lístkového těsta , slanečného pečiva (preclíčky , housičky ...)
SŮL KOUŘOVÁ	Tmavá jemná sůl s vůní udrny . Vhodná k dochucení polévek , luštěnin a grilovaných mlsů .
SŮL MOŘSKÁ	Zdravé řešení mnoha diet . Mořská sůl je bohatá na minerály a stopové prvky . Jemně mletá .

RECEPTY a návody pro použití netradičního koření a kořenících směsí	
NASI GORENG	SUROVINY: 1-2 lžičky směsi koření NAŠÍ GORENG , 1 talíř vařené rýže , 1 cibulka , půl lžičky sardelové pasty , 2 lžíce oleje , 1 lžíce sojové omáčky , půl okurky , 1 rajče , 2 vejce . PŘÍPRAVA : Z jemně usekané cibule , utřeného česneku a sardelové pasty umícháme směs , kterou 30 vteřin opékáme na oleji spolu s kořením . Opečenou pastu důkladně promícháme s rýží a sojovou omáčkou – každé zrníčko rýže by mělo být prohřáto kořeněnou směsí . Je-li pokrm příliš suchý , kápneme trochu oleje . Na talíři ozdobíme vařenými vejci , okurkou a rajčátkem .

SAMBAL

V Indonézii používán jako u nás hořčice, křen či kyselé okurky – stupňuje chuť a vůni rýže, zeleniny i masa. Přes počáteční „pekelný“ zážitek se každý, kdo sambal ochutnal, rád se stane stejně „závislým“ jako indonésané, kteří si na všechny delší cesty berou „svůj“ sambal s sebou.

RYBÍ SAMBAL (SAMBAL TERASI) : k 1 lžici základní sypké směsi přidáme 1 jemně nasekanou cibuli, 1 lžičku sardelové pasty a vše umícháme na jemnou pastičku. Pak přilijeme šťávu z půlky citronu a necháme chvíli rozležet.

VENKOVSKÝ SAMBAL (SAMBAL LADA UAP) : 2 čajové lžičky směsi, 1 velká cibule, 2 rajčata, 1 lžička pasty z krevet (nebo ústřicové omáčky). Cibuli a rajčata uvaříme v páře doměkka, rozmixujeme s ostatními surovinami a necháme chvíli odležet.

SOJOVÝ SAMBAL (SAMBAL KECAP) : 1 lžička směsi, 1 dl sojové omáčky, 1 velká cibule, šťáva z půlky citronu. Všechno rozmixujeme na jemnou pastičku a necháme chvíli rozležet. Tuto směs podáváme k osmažené rýži.

ARAŠÍDOVÝ SAMBAL (SAMBAL BUBUK DARI KETJANG) : 120 g arašídů, čtvrt lžičky sardelové pasty, 1 lžička směsi SAMBAL, lístek bazalky (čerstvý), cukr. V pánvi osmažíme v oleji arašídy a potom je rozmixujeme s ostatními surovinami.

WU FEN - speciální čínská směs koření

YAKI TORI (jehla z kuřecího masa) : - 600 g kuřecích prsíček - 1 lžice sojové omáčky
- 500 g kuřecích jatýrek - 3 lžičky směsi WU FEN
- 5 lžic oleje - 1 lžička cukru
- 1 dl červeného vína - 1 lžička glutasolu (WEJ-SU)

omáčka (marináda) : v hrnku svaříme víno se sojovou omáčkou, kořenící směsí, cukrem a WEJ SU jakmile přejde varem, odstavíme a necháme vychladnout. Omáčku podáváme jako přílohu k hotovému pokrmu - masíčko se v ní máčí.

masíčko : všechno masíčko nakrájíme na stejné kousky a napichujeme střídavě (jaterka/kuřátko). Naplněné jehly namočíme do omáčky a necháme hodinu marinovat. Proleželé necháme okapat a prudce opečeme na rozpáleném oleji – špízy stále potíráme omáčkou. Špízky podáváme s rýží, omáčkou a čerstvým zeleninkovým salátkem.

LAKOVANÁ JATÝRKA : - 600 g vepřových jatýrek - 1 deci červeného vína
- 3 lžice oleje - 1 lžička glutasolu (WEJ-SU)
- 1 lžice sojové omáčky - 1 lžička cukru
- 3 lžičky směsi WU FEN

Jatýrka nakrájíme (tak, aby na 1 porci byly 2 kusy), omyjeme je pod vodou, osušíme a opečeme na oleji. Přidáme cukr, kořenící směs, víno, glutasol a sojovou omáčku. Jatýrka necháme na pánvi tak dlouho, až jsou lesklá. Podáváme s rýží nebo s rýžovými nudlemi, ozdobíme čerstvou zeleninkou.

SUMAH

ZAPEČENÉ KUŘECÍ ŘÍZEČKY : - 600 g kuřecích prsíček - 1 lžička SUMAHu
- 5 lžic rostlinného oleje - 1 lžička tymiánu
- 150 g strouhaného sýra - 2 větší rajčátka
(nejlépe Eidam) - ½ lžičky bílého mletého pepře
- 2 vajíčka - 1 lžička soli

Kuřecí řízečky rozřízneme na 2 menší kusy, naklepeme a posypeme směsí SUMAHu, tymiánu, pepře a soli. Masíčko pak asi 4 minuty smažíme z obou stran, pak naskládáme do pekáčku a na každý kousek položíme ½ cm silné kolečko rajčete a posypeme směsí sýra rozmíchaného s vejci. Zapékáme 15-20 minut při teplotě 200°C až se vytvoří pěkná kůrčička. Přílohu mohou tvořit hranolky, brambory i bramborová kaše, dozdobit je možno čerstvou zeleninkou či salátkem.

ČERNUCHA

PRECLÍČKY : - 1 kg hladké mouky - 1 lžička černuchy (a něco navíc k posypání)
- 70 g oleje - 2 vejce
- 70 g čedaru - 70 g droždí
- 40 g cukru - 250 ml mléka
- 30 g soli - 250 ml vody
- 2 lžičky kmínu

Rozdrtíme kmín a černuchu. Připravíme si kvásek z droždí, mléka a lžičky cukru. Z mouky, cukru, tuku, sýra, vaječného žloutku a koření se solí vypracujeme za postupného přidávání vody tužší těsto. Z něj upleteme Preclíčky. Na plechu je pomazeme vajíčkem rozšlehaným v troše vody a posypeme černuchou. (Část Pečiva můžeme posypat anýzem, semínky kopru, nebo sezamem). Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

PAELLA

- KUŘECÍ PAELLA** :
- 600g kuřecích prsíček
 - 600g rýže
 - 2 lžičky směsi PAELLA
 - 2 velké cibule
 - 4 rajčata
 - 2 papriky
 - sůl
 - 4 lžíce rostlinného oleje
 - 2 uvařená vejce

Kuřecí maso nakrájíme na drobné nudličky spolu s cibulí a orestujeme v rozpáleném oleji dozlatova . Pak podlijeme drůbežím vývarem , přidáme na nudličky nakrájené papriky a plátky rajčat , propláchnutou a spařenou rýži , okořeníme PAELLOU a osolíme . Dusíme pod pokličkou na mírném ohni do změknutí . Hotový pokrm dobře promícháme , přidáme na kostičky nakrájená vejce a podáváme se zeleninovým salátkem .

Pokud připravujeme tento pokrm z jiného masa , dbáme na to , aby vývar k podlití masa byl z téhož druhu = (RYBÍ PAELLA = rybí vývar , KRÁLIČÍ PAELLA = králičí vývar , VEPŘOVÁ PAELLA =vepř. vývar)

- PORTUGALSKÁ ROŠTĚNÁ** :
- 4 roštěnky
 - 3 lžičky koření PAELLA
 - 4 stroužky česneku
 - 1 velká cibule
 - 2 lžíce kečupu
 - sklenka červeného vína
 - 300 g ve slupce vařených oloupaných brambor
 - 1 velký pomeranč
 - 4 lžíce oleje
 - sůl
 - oříšek másla
 - lžíce hladké mouky

Naklepané roštěnky nařízneme na okrajích , aby se nekroutily , mírně osolíme , okořeníme PAELLOU a poprášíme moukou , prudce opečeme na rozpáleném oleji a uchováme v teple . Do výpeku přidáme na jemné plátky nakrájenou cibuli a česnek , osmahneme a zalijeme kečupem a vínem , přivedeme do varu a přidáme na plátky pokrájené brambory a nadrobno rozkrájený pomeranč , vše dobře prohřejeme a do hotové šťávy vložíme roštěnky , zjemníme máslem a podáváme s různě upravenou rýží či těstovinami .

- KUŘÁTKO „ PO ŠPANĚLSKU „** :
- 1 kuřátko (asi 1,5 kg)
 - 3 lžičky směsi PAELLA
 - 100 g slaninky
 - 1 velká cibule
 - 2 lžíce rajčatového protlaku
 - 300 g šunky
 - 5 zelených oliv
 - 1 lžíce hladké mouky
 - 4 lžíce olivového oleje
 - sůl
 - sklenka červeného vína

Porce kuřátka okořeníme PAELLOU , osolíme a poprášíme moukou , vložíme do pekáčku , pokapeme olejem a posypeme cibulí , slaninkou a šunčičkou .Pekáček vložíme do vyhřáté trouby , zapečeme a přelijeme vínem smíchaným s protlakem a upečeme do měkka . Podáváme s rýží a ozdobíme olivami .

CHIMICHURI

- SKVĚLÝ SALÁTEK** :
- ½ hlávky čínské zelí
 - 2 mrkve (3 min. vařené)
 - 50 ml olivového oleje
 - olivy podle chuti
 - 1 menší cibulka
 - 100 g balkánského sýra
 - 1 polévková lžíce CHIMICHURI

Jemně povařenou mrkvičku nakrájíme na úhledná kolečka , zelí na kostičky , cibulku najemno . Všechnu zeleninku vsepeme do misky , přidáme na kostky nakrájený sýr , zalijeme olejem a posypeme kořením . Olivy nakrájíme na kolečka , promícháme se salátkem a podáváme jako přílohu , či jen s bílým chlebem .

TANDOORI MASALA obsahuje: černý pepř , česnek , zázvor , červené chilli , kmín , červená řepa ,kukuřičný škrob , papaya , sůl , potravinářské barvivo , kys. solná .

- INGREDIENCE K PŘÍPRAVĚ PRO 4 – 6 OSOB :
- 1 ½ kg kuřete (na 4 -8 kusů)
 - 1 lžíce zázvoru
 - 1 šálek bílého octa
 - 1 šálek jogurtu
 - ½ lžíce česneku
 - ¼ - ½ sáčku TANDOORI MASALA
 - 3 lžíce oleje
 - 2 lžíce citron. šťávy

- 1) Nařízněte kuře (hluboce) , namočte v octě na ½ hodiny , poté kuře vyndejte .
- 2) Smíchejte všechny přísady a marinujte v nich kusy kuřete
- 3) Předehřejte troubu na 180°C , vymažte pekáček olejem a položte kuřecí kousky- ty také potřete olejem.
- 4) Dejte kuřátko péci na 35 – 45minut .Je-li to možné , nechejte kuře ještě 5 minut grilovat .
- 5) Podávejte s rýží . POZOR – OSTŘEJŠÍ !!!

OBLÍBENÉ RYCHLOVKY

MILOVANÝ PEKÁČEK

SUROVINY : BRAMBORY (opláchnout , oškrábat a nakrájet na kolečka – asi 1 cm široká)
CIBULE (oloupat a nakrájet na silnější kolečka)
MASÍČKO v marinádě - (na 10 plátků masa = lze mít připraveno i na 3 dny v lednici)
2 polévkové lžíce ústřicové omáčky
1 pol. lžíce sojové omáčky
2 pol. lžíce oleje
1 vrchovatá čaj. lžička „Grilovacího koření se šalvějí“
1 čaj. lžička koření „Adamova žebra „)

Tuto marinádu je možno připravit z **jakéhokoli oblíbeného** koření , sojová a ústřicová omáčka může být nahrazena jakoukoli jinou tekutou marinádou – jogurtem i smetánkou nebo i kečupem , obměněna lžičkou medu , přidáním bylinek ,)

nebo BŮČKOVÁ ROLÁDKA – pěkný bůček rozkrojit „ na motýlka“ (= nedokrojit a rozložit plátek naplacato)
pláteček rozklepat , nakořenit (grilovací koření , nebo Adžika či Varianta ...), položit na nakořeněné masíčko hrst kysaného zelíčka , a zavinout v roládku .

POSTUP : hlubší větší pekáček nebo jakoukoli vhodnou větší zapékací misku vymažeme sádlem nebo olejem , na dno rozložíme kolečka cibule pěkně nahusto vedle sebe . Podlijeme cibulku vodou tak , aby voda byla po horní hranu cibulky . Na cibulku narovnáme plátky brambor nastojato a prosolíme , a na brambory rozložíme plátky masíčka , nebo roládky. Polijeme zbytkem marinádky a můžeme poklást slaninkou , nebo kolečky cibule. Přikryjeme pekáček víkem (nemáme-li víko , stačí alobal – jde o to , aby se masíčko zatáhlo , produsilo a brambůrky nevyschly.) . Pekáček **vkládáme do vyhřáté trouby** – 250°C, horní i spodní výkon. Ponecháme zatáhnout – asi 30 minut , pak teprve odklopíme víko , masíčko obrátíme , podle možnosti podlijeme horkou vodou , nebo vývarem a necháme dopéci - asi 20 minut. Můžeme snížit výkon na 220°C

Tento způsob přípravy lze jakkoli obměňovat – masíčko zaměnit za zeleninku , marinádku připravit ze zakysané smetany a bylinek , pokrýt sýrem a zapéci kratší dobu . (fazolkové lusky , chřest , porek , cuketa , lilek (- nešetřit česnekem) , ...)

VONĀVÁ PÁNVIČKA

SUROVINY : PLÁTKY SLANINKY - 7-10 plátečků
MASÍČKO V MARINÁDĚ – asi 4-6 kusů
CIBULE jemně nakrájená – alespoň 3 větší kusy
HORKOU TEKUTINU na podlití – vývar , nebo odvar z červeného přír. rooibosu
MOŽNÉ OBMĚNY – na závěr je možno „doladit“ :- smetánkou (sladkou či zakysanou)
- rajským protlakem
- žampiony (1 plechovka)
- plechovka fazolí (když je málo masa a víc jedlíků)
- pytlík zmrazené zeleninky , nebo sklenice leča
- jen zahustit trochou solamylu (je lehčí)
VOLTE VŽDY JEN JEDNU MOŽNOST !

PŘÍLOHA – zvlášť připravit knedlíček , těstoviny , brambory , rýži , či nočky – je to na Vás...

PŘÍPRAVA : Podmínkou pro tento způsob přípravy je pánev nebo kastrol , který se dá přikrýt padnoucí pokličkou !
Vhodnou nádobu rozejdeme a rozpálené dno vyložíme slaninkou . Stáhneme plamen a necháme ze slaniny vypustit tuk . Vysmaženou slaninku vytáhneme z pánve (a sníme dřív , než se seběhnou strážníci.)
Na vysmaženém tuku orestujeme marinované masíčko – až k hnědé kůrce. Maso přeložíme na talíř , a do pánve vsypeme cibulku . (pustí šťávu , která „vyčistí“ pánev od připečků) . Cibuli podlijeme a necháme chvíli rozdušit . Až je cibulka měkká , vložíme zpět masíčko , podlijeme a necháme dodusit do měkka .
Až je masíčko měkké , přendáme je na talíř a držíme v teple. Šťávičku doladíme jakýmkoli vhodným způsobem . (vynikající je kombinace koření „SVÍČKOVÁ“ a smetánka , či koření „ANGULA“ a rajský protlak ...)

Tento způsob přípravy není nijak náročný ani na čas , ani co do složitosti – jde jen o organizaci práce.

DOBROU CHUTĀ A NADŠENÉ STRÁVNÍKY PŘEJE KNIHANKA

MINERÁLY a POLODRAHOKAMY

ACHÁT PRUHOVANÝ	Barva achátu (od perlově bílé až po lososově růžovou a všechny odstíny šedé) je spolu s vrstevnicově uspořádanou strukturou odstínů přímo předurčen ke svému účelu .“ Vrství“ v sobě upevnění základních kamenů dobrého života = dlouhý úspěšný život , trvalá pevná přátelství a vůli k překonávání překážek . Prohlubuje fantazii a kreativitu nutnou ke zvládnutí nepřítelné osudu , napomáhá soustředění a podporuje logické myšlení . NEJEN pro znamení BÝKA , RAKA , VÁHY a ŠTÍRA
ACHÁT RŮŽOVÝ	Přináší příjemný pocit a pomáhá odbourávat depresivní pocity .Podporuje těhotenství a chrání nastávající maminky i s jejich ještě nenarozenými dětmi .Barevností a něžností odstínů vytváří dojem lastury s perlou - přímé symboliky mateřství .Kromě nastávajících maminek ideální kámen NEJEN pro BÝKA , RAKA , VÁHY a ŠTÍRA .
AMETYST	Fialová barva a průsvitnost symbolizují oduševnělost a duchovní čistotu . Posiluje intuici , koncentraci a pozornost , vnáší harmonii do milostných vztahů , uvolňuje obavy a úzkost .Podporuje také schopnost poznání vlastního životního poslání a vede k nesobeckosti v jednání a myšlení . Ideální kámen NEJEN pro znamení : BERANA , PANNY , KOZOROHA , STŘELCE i RYB .
CHALCEDON	Obláčná modř tohoto polodrahokamu působí jako balzám na přepjaté nervy a pocity neklidu .Široká škála vrstevnicově uspořádaných odstínů modré zklidní rozrušenou mysl a zbavuje stresu .Již v dávných dobách byl vážen řečníky neboť podporuje překonání ostychu a zábran v řeči , překonává i zadržování a koktavost také pomáhá při potížích s hlasivkami a chrapotem .Přináší nadhled , inspiraci a schopnost lépe využívat hlasového nadání . NEJEN pro BERANA , BLÍŽENCE , RAKA , STŘELCE a KOZOROHA .
JASPI ČERVENÝ	Je matkou všech kamenů .Aktivizuje odvahu , vůli a vytrvalost .Vede k nezištnosti , skromnosti , soucitu pochopení a trpělivosti , podporuje přirozenou touhu činit dobro .Posiluje a oživuje celý organismus . Pomáhá stát oběma nohama na zemi a pěstovat si trpělivost . Výborná podpora při náročném povolání , Psychickém i fyzickém zatížení ahektickém způsobu života . NEJEN pro BERAN , BÝKA , PANNU , ŠTÍRA , VODNÁŘE , KOZOROHA i RYBY .
JASPI DUHOVÝ	Podobně jako červený jaspis dává organismu sílu a energii . Pomáhá svému nositeli proměnit ideje ve skutek , probouzí kreativitu a fantazii .Chrání před duchovními nástrahami z onoho světa a tiší lásky bol . Výtečný NEJEN pro KOZOROHA a RAKY .
JASPI LEOPARDÍ	Pomáhá při uplatnění vlastní osobnosti , podporuje sílu , vytrvalost a bdělost .Posiluje schopnost poznat vlastní schopnosti , hodnoty a slabiny a dát tak životu určitý směr a řád . NEJEN pro PANNY a RAKY .
JASPI OBRÁZKOVÝ	Podporuje kreativitu a umělecké vlohy , sblíží s přírodou a jejími zákonitostmi .Zahání obavy z nejisté budoucnosti a přináší šťastné sny s příjemným probuzením .NEJEN pro BÝKY a KOZOROHA .
JASPI ŽLUTÝ	Kámen vytrvalosti a porozumění – napomáhá trpělivosti a snášenlivosti v rodinném soužití .S jeho pomocí lépe tolerujeme drobná nedorozumění a nesrovnalosti v mezilidských vztazích .
KARNEOL	Oranžovozlatá barva slunce a podzimního listí nám přináší pocit sounáležitosti s přírodou .Dodává pocit stability a pevné půdy pod nohama , pomáhá nám plnit úkoly s tvůrčím nasazením a vitalitou , podporuje soustředěnost a vytrvalost .Stabilizuje nestálé povahy a posiluje pocit bezpečí a jistoty , do příliš strnulého života spjatého konvencemi vnáší nový elán a otevření se novým lepším zítřkům .Pomáhá zbavit se minulých záležitostí a dává životu nový směr a aktivní náplň . NEJEN pro BERANA , BLÍŽENCE , BÝKA , RAKY , PANNY i ŠTÍRA .
KŘIŠTÁL	Podporuje rozvoj vnitřní síly , prohlubuje intuici a meditaci , vnáší do psychiky pocit jasu a čistoty , Má schopnost pomoci nám ke správnému rozhodnutí .“ Dobývají „ naše životní baterie neustále novou energií , očišťuje atmosféru a vnáší do ní harmonii .Neutralizuje škodlivost zemského záření a jiných geopatogenních zón .Uvolňuje blokády a disharmonie duše . NEJEN pro VODNÁŘE , BLÍŽENCE , LVY a KOZOROHA .
LAPIS LAZULI	Dodává pocit bezpečí , posiluje ducha , prohlubuje intuici a meditaci .podporuje harmonii v mezilidských vztazích – je uznáván jako kámen přátelství .Celkově přináší uklidnění a uvolnění .Lidové léčitelství jej doporučuje i pro majitele příliš „bujné hřívy“ . NEJEN pro VODNÁŘE a RYBY .
MAGNEZIT	Pomáhá při detoxikaci – přitahuje jako magnet fyzické i emoční jedy a očišťuje nás od jejich negativního působení . Uvolňuje také psychické bariéry a stres , vede k nadhledu a vnitřnímu klidu , podporuje ochotu více naslouchat našim bližním a chápat jejich problémy .Příznivý pro všechna znamení zvěrokruhu .
MĚSÍČNÍ KÁMEN	Kámen je , stejně jako Měsíc ,přičten ženskému aspektu a všeobecně ctěn jako svatý kámen – symbol lásky citu a vnitřního míru .Dle tradice je také ochráncem pocestných .Podporuje vnitřní vývoj duše , vede moudrosti a poznání pravého smyslu života , pomáhá pochopením , spoluúčastí a láskou .Umožňuje nám splýnout s osvobozujícím rytmem přírody a zjemňuje necitelné a hrubé sklony mužů i žen .Je především ženským kamenem – ochráncem i léčitelem .Pomáhá při meditacích a uplatnění ženského principu . Odbourává emotivní bariéry bránící v početí a chrání po celou dobu těhotenství , ulevuje od bolesti a mírní Ranní nevolnost . Podporuje intuici a hojí bolest marných lásek . NEJEN pro RAKA , RYBY a KOZOROHA . (a také pro všechny nastávající maminky i čarodějky)
RŮŽENÍN	Od antických dob uctíván jako kámen lásky a srdce .Podporuje empatii , jemnost a něhu .Jeho působením opět získáváme pocit naplnění a rovnováhu potřebnou k otevření srdce a vyjádření citů .Pohladí nám duši a otevře smysly pro krásu světa . S jeho pomocí se naučíme znovu mít rádi sami sebe a zahojit si rány srdce .Je strážným andělem dětí a bezelstných duší , ochráncem miminek . Působí jako osobní ochrana před technickým zářením (počítače , mobily , televize a mikrovlnky ...)Vhodný je vložnici pro lepší spánek bez tíživých snů .Hojí rány srdce a pomáhá odpustit , oživuje umělecké a tvůrčí schopnosti . Velmi vhodný NEJEN pro BÝKY , VÁHY a příznivce techniky .
SODALIT	Inspirace umělců .Pomáhá uskutečnit představy a cíle nositele , usnadňuje rozpoznat nepodstatné , napomáhá správnému rozhodnutí , podporuje důslednost a cílevědomost . Tajemná tmavá modř jej předurčuje do pozice „osobního kamene“ .Dodává pevnost , klid a stabilitu .Má blahodárný vliv na nervový systém . Prospěšný NEJEN pro PANNY a STŘELCE .
TYGRÍ OKO	Kámen radosti a duševní rovnováhy . Dodává vitalitu a vřelost , podporuje sebezpoznaní , otevírá psychiku , uvolňuje emocionální blokády a podporuje tvůrčí schopnosti .Prohřívá tělo a pomáhá snáze překonat

	nachlazení .Pomoc NEJEN pro BLÍŽENCE , L V Y a PANNY .
TYRKENIT	<i>Kámen štěstí , chrání před škodlivými vlivy prostředí , rozptyluje deprese a negativní pocity – vytváří kolem těla nositele ochranné silové pole .Říká se ,že změnou barvy varuje svého majitele před ranami osudu a vážnými nemocemi . Svým měňavým leskem láká k nošení v dlani nebo kapse . Ideální ochránce NEJEN pro RYBY , VODNÁŘE , STŘELCE a BLÍŽENCE .</i>
UNAKIT	<i>Podporuje sebeurčení a pomáhá uchovat si pevnost a sílu ve složitých životních situacích . Ochranný kámen pro všechny , kdož se nechají snadno ovlivnit , je prospěšný nejistým a nerozhodným . Podporuje harmonickou komunikaci a pochopení okolního světa bez pocitu stresu a závislosti . Velmi vhodný NEJEN pro VÁHY , BERANY i BÝKY .</i>
<p><i>Víra v moc polodrahokamů , drahokamů i prostých minerálů existuje od starověku .Nejde jen o magii či kouzla ale především o příjemný pocit síly a energie , kterou bychom z kamene měli cítit . Příjemný pocit ,který bychom měli mít v okamžiku , kdy se kamene dotkneme nám signalizuje správnost volby .Nezáleží tedy příliš na znamení , jehož jsme nositeli .Naše momentální rozpoložení a zdravotní stav jsou podvědomými určujícími faktory pro výběr toho pravého kamene . Poslouchejte sebe , své vnitřní „já“ a příjemný pocit vám napoví více než suchá teorie . Neboť VIDĚT , VNÍMAT a CÍTIT = ŽIVOT .</i></p>	

SALUS – VONNÉ OLEJE , MASÁŽNÍ OLEJÍČKY , KOUPELE...

Ceny od 49.-Kč – 79.-Kč

AROMATERAPIE	<i>100 % přírodní esenciální oleje pro aromaterapii</i>	ANÝZ	
		BOROVICE	
		CEDROVÉ DŘEVO	
		CITRON	
		CITRONELLA	
		EUKALYPTUS	
		EUKALYPT.	
		CITRIODORA	
		GREP	
		HŘEBÍČEK	
		HO-SHO	
		JEDLE	
		KAFROVNÍK	
		KLEMENTINKA	
		KOSODŘEVINA	
		LAVANDIN SUPER	
		LEMONGRASS	
		LEVANDULE Mont Blanc	
		LIMETA LISOVANÁ	
		LITSEA CUBEBA	
		MANDARINKA	
		MÁTA PEPRNÁ	
		MÁTA KADEŘAVÁ	
		MEDUŇKA/CITRONELA	
		PAČULI	
		PALMORUŽOVÁ	
		POMERANČ	
ČERVENÝ POMERANČ			
ROZMARÝNA			
RUŽOVÉ DŘEVO			
SKOŘICE			

		SMRK	
		ŠALVĚJ	
		TANGARINKA	
		TEA TREE	
	VONNÉ KOMPOZICE –směsi z přírodních esenciálních olejů	ANTI-TABÁK	
		DOBROU NOC	
		FINSKÁ SMĚS	
		HARMONIE	
		INSEKT	
		JARNÍ VÁNEK	
		KOUZLO VÁNOC	
		ORIENT	
		PODZIMNÍ OSVĚŽENÍ	
		POHÁDKA VÁNOC	
		PRO DĚTI	
		SAUNA MIX	
		VÁNOČNÍ HVĚZDA	
		VESELÉ VÁNOCE	

VONNÉ OLEJE – POUZE DO AROMALAMP				ceny : 49.-Kč – 79.-Kč
AKÁCIE	JABLONĚOVÝ KVĚT	MAGNOLIE	RANNÍ ROSA	
AMBRA	JAHODA	MALINA	RŮŽOVÝ KVĚT	
ANANAS	JARO	MANDLONĚ	RŮŽOVÝ SEN	
BANÁN	JASMÍN	MANGO	RYBÍZ	
BORŮVKA	KADIDLO	MELOUN	ŠEŘÍK	
BRČÁL	KARAMEL	MERUNKA	TROPIC	
BROSKEV	KIWI	MĚSÍČEK	TUBEROSA	
ČERNÝ RYBÍZ	KOKOS	MIMOZA	TUTTI FRUTTI	
DAMAŠEK	KONVALINKA	MOŘSKÝ VÁNEK	VANILKA	
DIVOKÁ VIŠEŇ	KVĚTINOVÝ RÁJ	MOŠUS	VERBENA	
EXOTIK	LESNÍ MED	MYSTIKA	VIOLKA	
FRÉZIE	LESNÍ PLODY	NORMANDSKÁ JEDLE	ZAHRADNÍ KARAFIÁT	
HEŘMÁNEK	LETNÍ ZAHRADA	OPIUM	ZELENÉ JABLKO	
HRUŠKA	LÍPA	ORCHIDEA	ZELENÝ ČAJ	
IRIS	LOTOS	POHODA	ZELENÝ MECH	

MASÁŽNÍ OLEJE - ke konkrétnímu použití

Jsou lisovány za studena z pečlivě vybraných rostlin, obsahují nejvyšší možné množství minerálních a bioaktivních látek, výborně se vstřebávají a nezanechávají pocit mastnoty. Nevývolávají alergické reakce – nenajdete v nich syntetické vonné látky a konzervanty.

ANTISTRI	Prevence vzniku podkožních prasklinek v těhotenství .	
ATOPIKDERM	Novinka- lze s úspěchem použít při atopickém i jiném akzému .	
BODY FIT	Připraví svaly na zátěž, po výkonu pomáhá uvolnit napětí svalů .	
CELULINIE	Konec „ pomerančové“ kůže !	
DEVATERO KVÍTÍ	Účinný při namožených, bolavých a ztuhlých svalech a kloubech.	
EROTIKA	Uvolní napětí a stres, pomáhá navodit příjemné chvíle ve dvou .	
KAMILKA	Pro dětskou jemnou pokožku, také při akné a popáleninách.	
LEVANDULE	Zklidní pokožku po opalování, mírní alergické reakce i napětí .	
MARATONEC	Výborný při bolestech nohou – od chodidel po stehna !	
RELAX	Blahodárný pro celkovou kondici a regeneraci pokožky.Uklidní .	
NEUTRÁLNÍ	Základ pro vlastní směsi, jemný plnohodnotný masážní olej .	

SPRCHOVÉ OLEJE

Obnovují přirozený lipidový filtr, smývají nečistotu a pot, aniž by vysušily pokožku .Obohatí kůži o cenné látky, zanechávají pleť jemnou a vláčnou . Není potřeba používat tělová mléka a jiné přípravky – oleje krásně voní !

CELULINIE	Urychluje odplavování toxinů, povzbuzuje psychiku, napomáhá koncentraci, osvěží tělo i mysl po celodenní námaze .	
-----------	---	--

EROTIKA	Harmonizuje a uvolňuje , působí jako afrodisiakum . Pomáhá také „odplavovat“ deprese , stimuluje a osvěžuje psychiku .	
GREP	Prokrvuje a osvěžuje pokožku , reguluje funkci potních žláz , „dobříjí baterky“ po náročném dni , velmi příjemná vůně .	
INTIMIA	Příznivě působí při vaginálních a močových infekcích , chrání před nimi , je vhodný při akné , ekzémech i lupence .Pro intimní hygienu	
JEDLE - BOROVICE	Účinný při rýmě a nachlazení , posiluje imunitu , prokrvuje , vhodný při revmatismu – uleví při bolesti , lehce stimuluje psychiku .	
KAMILKA	Má výrazné antibakteriální účinky , podporuje pocení , je vhodný při zimnici .Celkově uklidňuje , pomáhá při migrénách a depresích . Pomáhá při drobných poraněních , je skvělý pro děti .	
LEMONGRAS	Osvěžuje a povzbuzuje při vyčerpání , napomáhá při koncentraci . Má antibakteriální účinky a jemnou citrusovou vůni .	
LEVANDULE	Uvolňuje a uklidňuje , vynikající při bolestech hlavy a nespavosti . Přináší zklidnění po pracovním vypětí – příjemně voní .	
RELAX	Přináší klidný a vydatný spánek , celkově osvěží a uklidní .	
ROZMARÝNA	Stimuluje a harmonizuje , přináší úlevu při nachlazení a dýchacích potížích , prohřívá a prokrvuje končetiny .Vhodný při revmatu .	
TEA TREE	Pomáhá při zánětech , mykózách a popáleninách , výborný po opalování - regeneruje a hojí poškozenou kůži .Reguluje kožní maz	

Dále jsou v nabídce : **KOUPELOVÉ OLEJE , HYDROFILNÍ ODLIČOVACÍ OLEJE , REGENERAČNÍ OBLIČEJOVÉ OLEJE , KVĚTINOVÉ PLET'OVÉ VODY** – tip pro horké léto !!!

!!! NOVINKA : BALZÁMY BIO KARITÉ

BAMBUCKÉ MÁSLO

KARITÉ , známé též jako Shea Butter neboli Bambucké máslo , se získává ze semen plodů afrického ořešáku Shea . Vzácný balzám KARITÉ je již po staletí osvědčeným prostředkem pro péči o pleť a přírodní ochranou proti UV záření . Činí pokožku jemnou a vláčnou , chrání ji před volnými radikály a zpomaluje stárnutí .BIO KARITÉ 100% je čistý Přírodní produkt . Obsahuje mimořádně vysoký podíl vzácných rostlinných sterolů , nenasycených mastných kyselin , dále kyselinu skořicovou , léčivé vosky , karitény a vitamíny .Vynikající regenerace pokožky rukou po přesušení čistícími prostředky či po vystavení nepříznivým povětrnostním vlivům ! – I PO OPALOVÁNÍ !!!

ATOPIK BALZÁM

Specialista na přesušenou a namáhanou pokožku ! Vysoce účinný regenerační balzám zajistí kompletní péči a výživu kůži postižené ekzémou a psoriázou (= lupenkou).Obsažené esenciální oleje, (heřmánek , tea tree , levandule extra , brutnák a bio pupalka), násobí regenerační ,hojivé a desinfekční účinky balzámu .

EUKALYPTOVÝ BALZÁM

Uvolňuje dýchací cesty , dýchání , podporuje rozpouštění hlenů , zmírňuje kašel a podporuje vykašlávání .Vyvážená receptura s obsahem esenciálních olejů z eukalyptu máty a listů cedru přináší úlevu při respiračních onemocněních . Tento balzám je možno používat při zvýšené únavě a pocitech vyčerpání , bolestech svalů i migrénách .Posiluje imunitní systém a osvěžuje organismus , má antivirové a desinfekční účinky . Množství velikosti oříšku jemně vmasírujeme do pokožky hrudníku a zad v oblasti mezi lopatkami .Při bolestech hlavy a migrénách vmasírujeme velmi malé množství balzámu do kůže na spáncích – vyvarujeme se kontaktu s očima ! Eukalyptový balzám je vhodný i k masážím celého těla .

RŮŽOVÝ BALZÁM

Luxusní jemný balzám pro každodenní péči o pokožku celého těla . Balzám je obohacen o vzácnou bulharskou růži , která umocňuje jeho péstící a regenerační účinky .Dokonale hydratuje a vyživuje pokožku , celkově ji zjemňuje a zvláčňuje a chrání před nepříznivými vlivy prostředí .Růžový balzám lze používat jako noční krém či výživnou masku k ošetření pleti obličeje , krku a dekoltu. Vůně hýčká tělo i duši , pozitivně ovlivňuje psychiku a přináší pocit harmonie a radosti .