



olej

*z hroznových
jader*

- silný antioxidant
- vysoký podíl nenasycených kyselin
- prevence proti rakovině
- pozitivně působí na srdce a cévy

Nasycené mastné kyseliny: 10,8 %

Mononenasycené mastné kyseliny: 14,3 %

Polynenasycené mastné kyseliny: 74,9 %

www.vinnyolej.cz | tel.: +420 730 808 807

Vinná réva a výroba oleje

Vinná réva je jednou z nejstarších kulturních rostlin pěstovaných člověkem. Počátky pěstování révy pro její sladké plody na výrobu lahodného nápoje se datují do období 10.000 př. n. l. Všichni jsme jistě ochutnali víno a poznali jsme, že ve víně je pravda.

Při výrobě vína vznikají po vylisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jádérka, která obsahují mnoho cenných látek, neboť v nich je ukryt zárodek rostliny vinné révy. Tato jádérka usušíme, vyčistíme a po jejich rozdrčení z nich pod vysokým tlakem za studena lisujeme náš hroznový olej.

Vyrábíme tak 100% extra panenský olej bez jakýchkoliv příměsí a konzervantů. Jen tímto způsobem výroby zůstávají v oleji zachovány cenné polyfenoly, vitamíny, lecitin a další bioaktivní látky. Abychom pro Vás získali 1 litr oleje, vylisujeme 50 kg hroznových jáderek, která získáme z 2000 kg zralých hroznů ze znojemských vlnic.

Koncentrovaná síla a energie ukrytá v našem oleji

Vylisovaný olej má zcela unikátní složení, protože je výtažkem ze samotných hroznových jáderek.

Jeho zdravotní účinky již prokázaly lékařské studie. Olej obsahuje antioxidant Procyanidin (OPC), který je 50 krát silnějším antioxidantem než samotný vitamín E, který je v oleji také obsažen. Antioxidanty jsou látky, které v těle eliminují volné kyslíkové radikály, které mají na svědomí stárnutí organismu. Olej tak chrání cévní systém před kornatěním, vrací cévám elasticitu a snižuje riziko vzniku trombózy. Je velmi účinný v prevenci srdečních onemocnění.

Dalším silným antioxidantem, který olej díky obsahu červených hroznů obsahuje je Resveratrol. Tato látka je považována za elixír dlouhověkosti. Vědecké studie prokázaly jeho preventivní protirakovinné účinky, stejně jako účinky zpomalování degenerativních onemocnění jako je Alzheimerova choroba.

Olej má také vysoký obsah kyseliny linolové (přes 70%) čímž příznivě ovlivňuje množství cholesterolu v krvi. Příznivě působí také na alergiky, ovlivňuje průběh diabetu, u mužů ovlivňuje prostatu i potenci, u žen zmírňuje nepříjemné pocity při menopauze.

Doporučeno je užívat dvakrát denně 1-2 lžičky oleje.

Hroznový olej v kuchyni

Ne vždy to co je zdravé je také dobré. Náš olej je ale lahůdka, kterou prostě musíte ochutnat.

Olej má nádhernou žluto-zelenou barvu a unikátní vínově-oriškové aroma. V ústech pocítíte nejprve hedvábnou máslovou chuť přecházející do oriškových a vinných tónů, které v ústech přetrvávají velmi dlouho.

Nápady pro použití v kuchyni:

- **Nekonečné možnosti užití skýtá olej ve studené kuchyni a při ochucení zeleninových salátů.**
- **Hroznový olej povznese misu vašeho letní zeleninového salátu doplněného pečivem na dokonalou lahůdku.**
- **Velmi dobře ho lze kombinovat také s méně výraznými a tvarohovými sýry.**
- **Jeho chuť doprovodí posezení s přáteli u vína. Stačí v něm namáčet kousky čerstvého pečiva.**
- **Olej má také velmi dobré vlastnosti pro výrobu majonéz a dressingů.**

Nádherné aroma oleje poznáte, když olejem přímo na talíři zakápnete zeleninovou polévku.

Olej však díky vysoké tepelné stabilitě můžete využít také v teplé kuchyni i při smažení a grilování. Vyzkoušejte naložit v hroznovém oleji steaky na grilování. A přímo na talíři ještě steak zakápněte olejem.

Hroznový olej v péči o tělo

Velmi oblíbený je hroznový olej v aromaterapeutické a kosmetické praxi. Má regenerační a hydratační účinky na pokožku, velice rychle a dobře se vstřebává, proto je vhodný pro normální i mastnou pleť. Nezanedbává pocit mastnoty. Pokožka se po ošetření hroznovým olejem zklidní, navrací se jí pružnost a je silně hydratovaná. Zralé pokožce vrací olej elasticitu díky obsahu cenných látek. Problematické pokožce s akné pomáhá svým obsahem vitamínu E. Protizánětlivé účinky a hojivé účinky na jizvy, až do jejich úplného vymizení. Ženy mohou vyzkoušet hroznový olej k odličování a k večernímu ošetření unavené pleti, stačí velmi malé množství oleje nanést na tampon. Muži mohou vyzkoušet použít olej místo pěny na holení. Hroznový olej je řídký, a proto se používá k ředění hustších masážních olejů a k přípravě jemných masážních olejů a emulzí.