

Bio arganovo olje iz Maroka

Okusno in zdravilno. Originalno berbersko hladno stisnjeno ekstra deviško bio arganovo olje iz Maroka.



Arganovo drevo je eno od redkih dreves. Je divje, visoko od sedem do deset metrov in je zaradi svojih dobrih lastnosti pravi maroški čudež. Uspeva tudi na 50 stopinjah Celzija, njegova življenjska doba je od 150 do 200 let. Posebnost je, da če odmre, po sedmih letih lahko znova oživi. Iz njegovih sadežev se s hladnim stiskanjem pridobiva olje.

Arganovo olje iz biološko čiste pokrajine Maroka je pravo tekoče zlato s tisoč in enim zdravilnim učinkom. Vsebuje več kot 80 odstotkov mono- in polinenasičenih maščobnih kislin, ki dobro delujejo pri revmatskih in kardiovaskularnih obolenjih, nevtralizirajo proste radikale in ščitijo vezivna tkiva, spodbujajo in aktivirajo kisik v celicah, izboljšujejo možganske zmogljivosti in pozitivno delujejo na jetra in prebavo. Visoka vsebnost vitamina E (dvakrat več kot v oljčnem olju)

deluje kot močan antioksidant. Linolenska kislina pa pomaga pri uravnavanju holesterola v krvi.

Tokoferoli so najučinkovitejše sredstvo proti prostim radikalom v organizmu, zato preprečujejo predčasne znake staranja, mišično oslabeledost ... V večini term lahko uživate v berberski masaži z arganovim oljem, ki je eno od najpomembnejših olj za pomladitev kože in pomaga pri raznih kožnih boleznih.

Arganovo olje je zelo bogat dodatek okusa in vitaminov jedem po tem, ko so že skuhane na sopari, pražene ali pripravljene na žaru. Amlu je energijski namaz, ki ga uživamo s kruhom, sladicami. Čokolada z arganovim oljem pa je prava poslastica.

Bio arganovo milo, piling z arganovim oljem in gel za tuširanje vašo kožo zmehčajo. Šampon in balzam z arganovim oljem nahranita lase in lasišče. Rožna voda, rožna krema in naravni lifting so namenjeni tako ženskam kot moškim. Koži povrnejo vitalnost, čvrstost, prožnost, mladost in šarm.



Argana, d. o. o., Retnje 50, Križe, www.argana.si, info@argana.si 040 479 020 in 041 636 484

NAGRADNI KUPON

Podjetje Argana podarja 10 bralcem arganovo olje iz praženih jedrc (40 ml).

Pošlji dopisnico s svojimi podatki (ime, priimek in naslov) na naslov: Žurnal media, d. o. o., Bravničarjeva 13, 1000 Ljubljana.

Nagradna igra traja od 12. 9. 2009 do 19. 9. 2009. Žrebanje bo v ponedeljek, 21. 9. 2009.

Nagrade podeljuje podjetje Argana, d. o. o., Retnje 50, 4294 Križe-Tržič, Slovenija

Ime: _____
Priimek: _____
Naslov: _____

Zobatec z zelenjavo in arganovim oljem

Sestavine – za od 4 do 6 oseb

- 2 kg zobatca
- 200 g paradižnika
- 200 g bučk in krompirja
- 200 g korenja
- 4 žlice arganovega olja
- strok česna
- žlička nepekoče mlete paprike
- žlička kumine v prahu
- 2 žlici oljčnega olja
- sok polovice limone
- ščepec žafrana
- sol in poper

Maroško. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija, ribo od znotraj in zunaj premažemo z omako in jo položi-

mo na naoljen pekač. Zelenjavo narežemo na drobne kolobarje in jo porazdelimo po ribi in pekaču. Pečemo

približno 25 minut. Pred serviranjem jo polijemo z arganovim oljem iz nepraženih jedrc. Dober tek!

