

ALOE BLOSSOM HERBAL TEA

DESFĂTARE ÎNTR-O CEAȘCĂ

Dacă visezi câteodată la o ceremonie a ceaiului, **FOREVER LIVING PRODUCTS** are vești bune pentru tine. Nu este nevoie să faci o călătorie până în Japonia, nu-ți trebuie neapărat cești din porțelan. **Aloe Blossom Herbal Tea** redefinește sensul clipei de intimitate și te face să descoperi savoarea unui ritual de fiecare zi.

Medicii și nutriționiștii ne sfătuiesc într-un glas: gata cu licoarea neagră. După ce o bem inima bate mai tare - și nu de fericire! - iar plămânii "trebuie să se descurce" cu o nouă porție de fum din țigările care ne complică adesea dependența. Din fericire există ceaiul, care în ultimii ani se află în topul preferințelor. Marile companii și-au făcut un stil din a oferi clienților și partenerilor invitați pentru negocieri o ceașcă de ceai - cald, rece, cu lămâie, cu miere sau fără, după gustul oaspeților.



Pentru momente speciale de afaceri, care înseamnă și o prezentare cu produsele FOREVER în casa noastră, într-un cerc mai restrâns de cunoștințe, înseamnă și întâlnirile de lucru cu echipa - sau pentru momentele de liniște pe care ni le putem acorda la începutul, în timpul și la sfârșitul unei zile trepidante s-a inventat Aloe Blossom Herbal Tea.

Am primit într-o seară un telefon de la o prietenă care are un ritm de viață foarte alert și care a vrut să-mi mulțumească. "Dora, sunt în bucătărie cu soțul meu, savurez ceaiul acesta minunat și-mi dau seama din nou cât de mult îmi place. Mă reconfortează și mă face să simt că momentele acestea chiar îmi aparțin."

Am înțeles-o foarte bine pe prietena mea. Aloe Herbal Blossom Tea este mai mult decât un ceai. Este un univers de savori și de arome. Conceput ca un amestec de produse vegetale și condimente, ceaiul FOREVER are un gust delicios și accente olfactive spectaculoase și exotice. Lipsit de cofeină, a fost formulat astfel încât să ofere o senzație unică de revitalizare. Poți alege să-l bei fierbinte sau poți să-i adaugi cuburi de gheață, Aloe Blossom Herbal Tea este întotdeauna irezistibil și ușor de preparat.

Originalitatea și puterea lui de seducție datorează mult combinației de ingrediente selectate din China, Jamaica, Egipt, America și India. Scorțișoara, coaja de portocale și cuișoarele incită « cu nuanțele picante » și arome, în timp ce pimentul și ghimbirul aduc un strop de parfum și savoare fierbinte. Combinat cu boboci floralți de aloe culeși de pe plantațiile Forever, ceaiul hipocaloric este inclus și în programul « Forever Lite » de monitorizare a greutateii corporale.

Da, ceaiul FOREVER este un univers. Haideti să pătrundem dincolo de numele ingredientelor care îl alcătuiesc, să aflăm câte ceva din secretele puterilor sale benefice.

Știați că, prin distilare, matricina din compoziția mușetelului se transformă în camazulenă, ceea ce face ca uleiul volatil de mușetel să aibă culoarea albastră?



Scorțișoara (Cinnamomum ceylanicum, fam. Lauraceae) era în lumea antică mult mai rară și mai scumpă decât aurul. Abia după ce Portugalia a invadat India în secolul al XVI-lea au început să călătorească spre Europa sute de kilograme de scorțișoară, drept tribut pentru învingători. Buchetul dulce și provocator, gustul aromat se adaugă capacității acestui ingredient de a combate starea de greață și flatulența. Uleiul volatil (1-2%) este un stimulent al respirației, circulației și al peristaltismului intestinal. Aroma sa inconfundabilă îl plasează în topul celor mai atrăgătoare și folosite mirodenii din toate timpurile.



Cuișoarele (*Eugenia caryophyllata*, fam. Myrtaceae)

sunt pomenite încă din scrierile chinezești ale anului 400 î.Hr., iar într-un text din 200 î.Hr. se vorbește despre obiceiul curtenilor de a le păstra sub limbă în timp ce se adresau împăratului, pentru a evita să-l ofenseze cumva cu o respirație mai puțin plăcută. Călătoria lui Magellan în jurul lumii, expediția încheiată în 1522, a fost socotită un succes, chiar dacă a pornit cu cinci corăbii și peste 250 de oameni și s-a sfârșit cu 18 supraviețuitori și o singură corabie. Încărcată cu 50 de tone de cuișoare și nucșoară, corabia a adus un câștig mai mare

decât greutatea în aur a acestor mirodenii. Cuișoarele sunt boboci floralți cu aspect de cui, de unde le vine și denumirea. Conțin 15-20% ulei volatil al cărui component principal este eugenolul, un anestezic local cu proprietăți bactericide, cauterizante, și antiinflamatorii fiind benefic și în eliminarea stării de greață, a indigestiei și a dispepsiei. Cuișoarele sunt cunoscute și folosite deseori pentru gustul dulceag, astringent și aromat arzător.



Cardamom (*Elettaria cardamomum*, fam. Zingiberaceae)

este unul dintre cele mai vechi mirodenii din lume. Egiptenii îi mestecau semintele pentru a-și curăța dantura, iar grecii și romanii îl foloseau ca parfum. Chiar și astăzi cardamomul (nucșoara) este un condiment foarte scump, al doilea după sofran. În India este numit "regina mirodeniilor" și considerat un ingredient de sărbătoare. Picant și intens aromă, gustul său are accente de eucalipt, camfor și lămâi. Arabii îi atribuie dintotdeauna calități afrodisiace, iar în India antică era apreciat în tratarea obezității. Stimulent și carminativ, cardamomul este utilizat în medicina occidentală nu doar datorită proprietăților sale, dar și ca ingredient principal în unele preparate utile în caz de indigestie și balonări.



Ghimbirul (*Zingiber officinale*, fam. Zingiberaceae)

își are originea în India și China a cărei medicină l-a pretuit de-a lungul secolelor. Popularitatea sa este confirmată și de Confucius însuși care îl amintește în scrierile sale. Coranul, cartea sfântă a islamului, precizează că ghimbirul era cunoscut în lumea arabă mai devreme de anul 650 î.Hr. În secolul al XIX-lea devine foarte prezent în Europa, folosit în combinații culinare, în condimentarea berii sau a ceaiurilor și siropurilor. Fierbinte și dulce-picant, ghimbirul este un puternic diaforetic, stimulând eliminarea toxinelor prin transpirație. Multă vreme a fost folosit și ca remediu natural în afecțiuni ale căilor respiratorii (sub formă de cataplasme), ca tonic, purgativ și în prevenirea constipației. Scrieri orientale antice amintesc puterile afrodisiace al ghimbirului. Ghimbirul



are ca și componente principale atât compuși fenolici (gingerolul și shogaolul), cât și sesquiterpene (zingiberene). Gingerolul - un component nevolatil - este răspunzător pentru aroma acestui condiment. Studii recente demonstrează efectul său antiemetic, iar în prezent se fac studii privind efectul antioxidant și antiinflamator al extractului de ghimbir. În cantități mai mari inhibă agregarea trombocitară.

Stiați că, pentru a fi siguri de calitatea cuișoarelor, trebuie să le puneți într-un pahar cu apă? Dacă se scufundă sau plutesc vertical în apă înseamnă că sunt bogate în ulei volatil și sunt de bună calitate.

Fenicul (*Foeniculum vulgare*, fam. Apiaceae)

- numele latin al acestei plante înseamnă "fân înmiresmat". Grecii îl priveau ca pe simbol al victoriei, deoarece lângă câmpul de bătălie de la Marathon creștea fenicul, iar în general anticii îl considerau nu doar un condiment culinar, ci și o plantă cu puteri magice, care poate fi folosită pentru trezirea clarviziunii. Feniculul este parfumat, iar la gust seamănă cu anasonul. Conține 2-5% (sau chiar 8%) ulei volatil, fiind carminativ, stimulent al digestiei, diuretic și expectorant. De-a lungul timpului cunoaște mai multe utilizări - ca remediu pentru mușcătura de șarpe, în tulburări gastrointestinale, tuse, pentru stimularea lactației și, în timpul Renasterii, chiar pentru potolirea foamei și tratarea obezității.



Pimenta (*Pimenta dioica*, fam. Myrtaceae)

- exploratorii spanioli care au descoperit-o în partea vestică a Americii Centrale au crezut că au de-a face cu piperul. De aceea au numit astfel planta aceasta care face parte din familia Myrtaceelor. Folosit în prepararea lichiorurilor, proprietățile acestui

condiment sunt foarte asemănătoare cu cele ale cuișoarelor. Prin prezența eugenolului, piperul de Jamaica are un ușor efect analgezic, de aceea poate fi folosit în caz de nevralgii și reumatism. Are efect carminativ, fiind util în combaterea flatulenței și senzației de greață.

Gymnema (*Gymnema sylvestre*, fam. Asclepiadaceae)

este cunoscută ca "distrugător al zahărului" și folosită în India de 2000 de ani pentru tratarea diabeticii. Frunzele sale sunt deseori utilizate ca remediu în durerile de stomac, constipație și afecțiuni ale ficatului. Studiile științifice nu au confirmat în întregime efecte cu o paletă atât de largă. Însă acțiunea hipoglicemiantă a frunzelor de gymnema a fost demonstrată și este atribuită acidului gymnemic.



Mușețelul (*Matricaria chamomilla*, fam. Asteraceae)

- conține ulei volatil, substanțe amare (matricina și matricarina), precum și alți constituenți activi - flavonoidele, cumarinele și acizii fenolcarboxilici (acid salicilic, vanilic, etc). Prezintă proprietăți antiinflamatorii,

spasmolitice și antibacteriene, ceaiul de mușețel fiind deosebit de util în caz de colici, balonări, gastrite acute și sindrom dispeptic. Cu o aromă proaspătă, ușoară, primăvărată, mușețelul este preferat de mulți dintre noi.

Îți dorești un moment de intimitate! Aloe Blossom Herbal Tea îți iese în întâmpinare cu mirese strălucitoare, somptuoase, arome care umplu camera și îți răsfată toate simțurile. Cu Aloe Blossom Herbal Tea ai desfătare într-o ceașcă. Acordă-ți o clipă mai mult de relaxare, un moment de plăcere intensă. Pentru asta s-a inventat Aloe Blossom Herbal Tea, ceaiul care răspunde FOREVER bucuriei tale de a trăi.

Produsele FLP nu sunt medicamente, deoarece nu au fost concepute pentru a fi utilizate în scop diagnostic, terapeutic, simptomatic sau preventiv al unor afecțiuni sau grupe de afecțiuni. Pentru orice problemă de ordin medical se impune consultul efectuat de medicul de familie.