



# Dober tek s KONOPLJO

## COOKING WITH HEMP

### Inovative Foods For Progressive Palates

#### Ste pripravljeni uživati v neverjetno gurmanskih receptih s konopljo?

Tej recepti so idealni za ljudi, ki nimajo veliko prakse, znanja in spretnosti pri pripravi hrane in še posebej primerni za začetnike, ki imajo radi surovo hrano ali zaposlene osebe, ki nimajo veliko časa in želijo gurmanske užitke na hiter in enostaven način. Kakor vemo, večina ljudi želi preprostost ko gre za surove jedi in poleg tega lahko dodamo nekaj okusnega in zadovolimo tudi druge ljudi in prijatelje, ki niso ljubitelji surove hrane. Recepti so zelo enostavni in super slastni! Vsak recept vsebuje dve zelo hranljivi sestavini...ljubezen & konopljo, katere ne uporabljamo dovolj pogosto, vendar bi jo morali dnevno.... Konoplja doda nov in zabaven preobrat k prvotni/originalni različici skoraj vsakega recepta. Upamo, da boste uživali ob teh receptih...

Profil amino kislin v konoplji dominira 8 esencialnih aminokislin (10, če ste starejši ali otrok), zaradi česar je popoln vegetarijanski vir proteinov. Uporabite semena konoplje, maslo, beljakovine v prahu\*(moka) in olje, za pripravo okusnih surovih veganskih receptom ves čas...

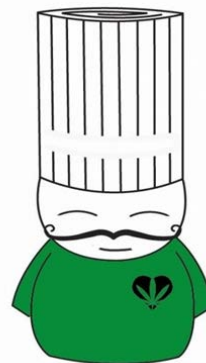
### Prednosti konoplje v prehrani...

Konoplja ponuja vse, kar zahteva človeštvo za trajno preživetje, zato moramo imeti vsi isti namen, da vpeljemo konopljo v javno zavest in prehrano.

Potrebno je upoštevati, da je najbolj učinkovita metoda za prikaz celotnega potenciala konoplje v zadostni pridelavi semen, saj si s tem zagotovimo dovolj velik donos surovin. Ob pripravi različnih vrst okusnih receptov iz semen konoplje, se pokaže vsestranskost te izjemne rastline.

Skozi to lahko prenašamo koristno uporabo konoplje v kuhinji. Ljudi je potrebno ozavestiti, da je na svetu spet v ospredju mednarodna industrija konoplje za korist prihodnjih generacij.

- \* **Srce konoplje** vsebuje 1/2 olja in 1/3 beljakovin
- \* **Semena konoplje** imajo veliko lažje prebavljive beljakovine kot katerikoli živalski proizvod
- \* **Konopljinolje** vsebuje več omega 3 esencialnih maščobnih kislinskih komponent, kot jih najdemo v ribah
- \* **Razmerje** med omega 6 in omega 3 esencialnih maščobnih kislin je najboljši v naravi za spodbujanje celičnega zdravljenja
- \* **Vsebuje protivnetne sestavine**, zato je koristno za tiste, ki trpijo za artritisom, alergijami in drugimi vnetji
- \* **Vsebuje grobe vlaknine in rastlinske sterole**, ki lahko zmanjšajo tveganje za rakom debelega črevesa in prostate



Vse obiskovalce, potrošnike in eko-loško usmerjene želimo ozavestiti o tej rastlini, katera je z nami že stoletja a o njej večina od nas ve le malo ali pa le ne zmoremo prepoznati vseh njenih lastnosti in prave vrednosti

Vendar kakor koli, sedaj smo v novi dobi okoljevarstvenosti! Vedno več eko-loško usmerjenih potrošnikov išče več načinov, da vključijo naravne izdelke, ki izhajajo iz trajnostno obnovljivih virov, da se zagotovi svetlo prihodnost za naše otroke in vnuke ter vse prihodnje generacije!

Konoplja ni tipičen musli ampak nežen in okusen sadež za vse ljubitelje odlične hrane in poznavalce eksotičnega in edinstvenega! Tej recepti se raztezajo od hitrih prigrizkov za otroke do pogumno in nesramno 'sexy' specialitet! Poleg tega so tej recepti neverjetno preprosti!



