**KOMBE je hygge!**

Navíc vám vytvoří ochranný štít proti nemocem. Nově v rámci Prahy i na rohlik.cz



Připravte se na podzim! Jak? Stačí pít ženšenový čaj KOMBE, velmi unikátní doplněk stravy, jediný svého druhu na českém trhu. KOMBE znamená v korejštině „Na zdraví“.

V zimních měsících jej oceníte hlavně proto, že Vám dodá energii. A pozor! KOMBE nabijí i vnitřní sílou a štěstím. Najednou se Vám chtějí dělat i činnosti, které běžně raději odkládáte.

KOMBE je ideální i pro vyznavače hygge. Není nic lepšího než si zapálit svíčky, pustit hudbu, otevřít knihu a k tomu uvařit šálek KOMBE.
**Je úplně jedno, v jak velkém objemu jej rozmícháte, jeho účinky se tím nesníží.**

Víte, že KOMBE vytvoří ochranný štít v boji proti nemocem? To hmatatelně pocítíte tak, že se Vám mohou vyhnout chřipky, kašle, rýmy a nachlazení. Navíc KOMBE chrání i dlouhodobě.

„*V dnešní uspěchané době je imunitní systém potlačen pod vlivem stresu, a proto je nevyvážený. Důsledkem špatně vyváženého imunitního systému vznikají civilizační onemocnění. A právě ženšen, obsažený v KOMBE, vrátí imunitu do rovnováhy. Protože pravidelným užíváním ženšenu pravého dostává tělo jasný signál, aby pracovalo správně a bez chyb,“* odpovídá PharmDr. Lucia Havlíková z wellbeing concept store PURE DISTRICT.

**O ženšenovém čaji KOMBE**

|  |
| --- |
| Účinek čaje KOMBE je dlouhodobý, ale nastupuje pozvolna. KOMBE brzdí odumírání buněk, zpomaluje jejich stárnutí a napomáhá v těchto případech:* Správně reguluje imunitu a podporuje přirozenou obranu těla
* Chrání před negativními důsledky dlouhodobého stres
* Zlepšuje paměť, koncentraci a podporuje rychlost myšlení
* Dodává životní energii
* Snižuje psych. únavu a stavy vyčerpání
* Vykazuje antioxidační vlastnosti
* Zlepšuje prokrvení a krevní oběh
* Vede k dosažení normální hladiny krevního cukru
* Napomáhá zlepšení erekce u mužů
* Zabraňuje vzniku nových vrásek, zvyšuje tvorbu kolagenu a chrání před UV zářením
* Odbourává alkohol v krvi až o 50% a významně snižuje stavy kocoviny
* Napomáhá hubnutí díky aktivaci metabolismu

Kromě ženšenu obsahuje čaj KOMBE jujubu. Touto unikátní kombinací dochází ke zvýšení účinků. Dohromady obsahují na 180 účinných látek. Jujuba byla dlouhodobě zkoumána a potvrdila se její významná role z hlediska protinádorové aktivity. Také byl prokázán její vliv u onemocnění jater a trávicího traktu. Navíc zabraňuje růstu tukových buněk. KOMBE je čistý extrakt bez přidání chemie a syntetických látek, který je zpracován farmaceutickou firmou a prodáván ve formě granulátu. Granulát je balen do jednotlivých sáčků, které jsou přesně odměřeny na jednu dávku. Denní dávka je 1 až 3 sáčky. KOMBE je baleno a zpracováno v Koreji a má ochrannou známku. **KOMBE je k dostání na** [**puredistrict.cz**](http://puredistrict.cz)**,** [**kombe.cz**](http://kombe.cz) **a nově v rámci Prahy i na rohlik.cz. Ochutnat jej můžete v kamenné prodejně PURE DISTRICT na pražských Vinohradech, Budečská 11, Praha 2.** |

*„Dáte si jeden šálek, druhý a při třetím zjistíte, že jej potřebujete, protože vám chutná a dělá vám dobře. Já tomu říkám, že si každé ráno nasazuji „růžové brýle“. Když si dám šálek KOMBE, tak je den najednou hezčí,“*  líčí vlastní zkušenost spolumajitelka PURE DISTRICT Líba Drdáková.

**Připravte si horký pomerančový drink KOMBE**

KOMBE se připravuje rozmícháním jednoho sáčku v 80 ml teplé (ne vroucí) vodě.
Takto jej pijí Korejci. Je ale možné si jej připravit i v jiné podobě. V letních měsících je ideální jako studená varianta - ženšenáda. V zimě jej můžete vyzkoušet ve variaci teplých drinků i s alkoholem. V PURE DISTRICT jej pijeme s pomerančovým likérem. Tak „Na zdraví“ – KOMBE totiž zdravé je!

|  |  |
| --- | --- |
|  **Na 300 ml nápoje budete potřebovat:*** 125 ml vody
* 125 ml pomerančového džusu
* 1 hvězdičku badyánu
* 1 celou skořici
* 5 hřebíčků
* 3 kuličky nového koření
* 1 lžíci medu
* 1 sáček čaje Kombe
* 60 ml pomerančového likéru Cointreau
 | C:\Users\Jana\Desktop\hygge\KOMBE-265_vyb - kopie.jpg |
| 1. Vodu, džus, badyán, skořici, hřebíčky, nové koření a med dejte do hrnce a za občasného míchání přiveďte k varu. Jakmile začne směs vřít, stáhněte ji z ohně a koření nechejte asi 10 minut vylouhovat. V mírně vychladlé směsi rozmíchejte obsah sáčku čaje Kombe.
2. Na dno servírovací sklenice nalijte 60 ml pomerančového likéru Cointreau a zalijte jej připraveným horkým nápojem. Ihned podávejte.
 |
| **Počet porcí:** 1 nápoj o obsahu cca 300 ml | **Doba přípravy:** asi 15 minut | **1 porce obsahuje:** 1242 kJ / 296 kcal |