

## KOMBE je hygge!

Navíc vám vytvoří ochranný štít proti nemocem. Nově v rámci Prahy i na rohlík.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 nabíjí i vnitřní sílu 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 stresu
- 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](http://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 nasazují „ružové brýle“. Když si dám šálek KOMBE, tak je den najednou hezčí.“* líčí vlastní zkušenost spoluzakladatelka 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 lžici medu
- 1 sáček čaje Kombe
- 60 ml pomerančového likéru Cointreau



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.

<b>Počet porcí:</b> 1 nápoj o obsahu cca 300 ml	<b>Doba přípravy:</b> asi 15 minut	<b>1 porce obsahuje:</b> 1242 kJ / 296 kcal
---	------------------------------------	---