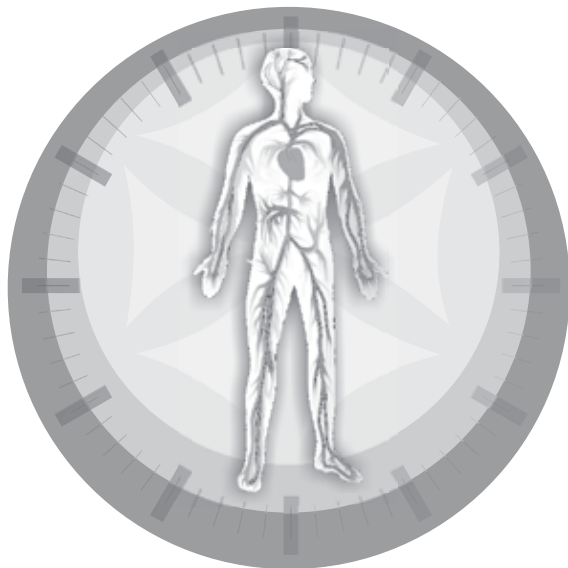


Революція В ХАРЧУВАННІ



Автор: Чорна В. П. – лікар вищої категорії



КИЇВ 2009

*Тільки 10 % нашого здоров'я залежить від медиків,
а 50 % залежить від способу нашого життя...*

ЗМІСТ

СОЛОДОЩІ – ЗА ЧИ ПРОТИ.....	3
ЦУКОР – РУЙНІВНИК ЖИТТЯ	6
О КОМПАНІЇ «СТЕВІАСАН»	8
ЦІЛЮЩА СТЕВІА ВІД «СТЕВІАСАН»	9
«СТЕВІАСАН» — НА СНІДАНОК, ОБІД ТА ВЕЧЕРЮ	11
САЛАТИ І ВІНЕГРЕТИ	11
СТРАВИ З ОВОЧІВ	14
ЗАПРАВНІ СУПИ.....	15
МОЛОЧНІ СУПИ	21
СТРАВИ З ОВОЧІВ	24
СТРАВИ З КРУПИ	29
КРУПНИКИ, ЗАПІКАНКИ, ПУДИНГИ	32
СТРАВИ ІЗ МАКОРОННИХ ВИРОБІВ	37
СТРАВИ ІЗ СИРУ	40
СОУСИ	46
СОЛОДКІ СТРАВИ	47
КИСІЛІ	48
НАПОЇ	53
БОРОШНЯНІ ВИРОБИ	55
КОНДИТЕРСЬКІ ТА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ	59
ФАРШІ	62

СОЛОДОЩІ – ЗА ЧИ ПРОТИ

Є лікувально – профілактичні засоби, про які можна писати безперервно, знаходячи в них нові якості, обговорюючи їх минуле та майбутнє.

Ось така **стевія** – латиноамериканська трава, батьківщина якої тропіки Парагвая та Бразилії, а люди, які провели на собі 1500-літні досліді на корисність стевії – індійські племена Гуарана та Гуачо, до речі, цивілізовані навіть в часи Колумба.

Ожиріння небезпечне не тільки для діабетиків. Згідно даних академіка В.С. Репіна, 30 % дорослого населення Землі та 50 % дітей страждають ожирінням. Крім малорухливого способу життя є й принципова фізіологічна причина: з необхідної для людини енергії 55-60% створюється з вуглеводів, які ми отримуємо в основному шляхом споживання цукру, хліба, каш, картоплі.

При переїданні цукру разом з будь-якими солодощами до організму потрапляють надлишки глюкози, які перетворюються у жири. Недаремно цукор називають «білою смертю».

Стевія – солодкий, але низькокалорійний продукт, ніяк від нього не ожирієш, саме тому вона підходить не тільки для хворих на діабет, але й для здорових людей, які схильні к ожирінню.

Сьогодні у всьому світі сахарним діабетом хворіють майже 240 млн. людей. Кожні 15 років кількість хворих подвоюється, кожна п'ята людина на планеті страждає МС (1,25 млрд.). Розвиток цього захворювання у розвинутих країнах досягає 8-10 % населення.

Сьогодні ВОЗ об'явив цукровий діабет пандемією неінфекційного захворювання.

Останнім часом вчені заговорили про порушення вуглеводного обміну як про причину серцево – судинних захворювань, гіпертонії, ожиріння та ін.

Дуже часто можна почути : «А я цукор не їм!», але солодкий смак просто необхідний для організму. Генетично зі солодким смаком природа пов'язала виробку ендоморфінів (гормонів щастя), які відповідають за настрій, емоції, почуття щастя, спокою, благополуччя. А також солодкий смак підтримує функцію печінки, жовчного міхура. Відмовляючись від солодкого, ми ризикуємо частень-

ко отримати депресію, погану роботу печінки, позбавляємо себе від позитивних емоцій, пов'язаних з вживанням «солоденького». Саме тому, проблема заснована на тому, щоб виключивши цукор з раціону харчування, зберегти продукти із солодким смаком. Відома багата кількість цукрозамінників, які мають натуральне походження (ксиліт, сорбіт, фруктоза і т. д.), але вони відповідають калорійності цукру, тому необхідно підрахувати загальну енергетичну цінність раціону, а також встановлено їх негативний вплив на організм людини.

Синтетичні підсолоджувачі (аспартам, сахарин, цикламат, альцесульфам і т.д.) безкалорійні, але ейфорія пов'язана з їх появою вже минула, тому що вони всі не природні і як будь-яка синтетична речовина дуже негативно впливають на організм людини, викликаючи серйозні порушення стану здоров'я. Особливо синтетичні підсолоджувачі шкідливі дітям, людям похилого віку та людям, у яких порушений обмін речовин.

Але мудра **природа** підготувала людині подарунок у вигляді натурального цукрозамінника, стевіозиду, який на сьогоднішній день визнаний найкращим натуральним цукрозамінником з лікувальними властивостями. Стевіозід отримують з рослини стевія (*Stevia rebaudiana* Bertoni). Стевія визнана вченими всього світу найкращим біокоректором. Біокоректори – це натуральні речовини, які мають властивості забезпечити адаптацію організму людини до змінливих умов існування; захищають від шкідливої екології; посилюють виведення шлаків з організму.

Стевія (*Stevia rebaudiana* Bertoni) – двolistник солодкий, відомий більше 1500 років. Батьківщина стевії – Південна Америка (Парагвай, Бразилія, Аргентина). **Стевія** спеціально зроблена природою для діабетиків, а також для людей, схильних до ожиріння, атеросклерозу, захворюванням серця, судин. Чим уважніше медики вивчають **стевію**, тим більше унікальних властивостей вони там знаходять. Краще не скажеш, але хворому замість слів все ж таки потрібен продукт, який буде приносити полегшення та відчуття повноти життя. **Стевія** тим прекрасна, що стевіозиди, які в ній знаходяться, одночасно й в 300 разів солодше цукру, й кілька сот разів менш калорійні за нього.

Стевіозиди мають здатність «живити» підшлункову залозу, таким чином відновлюючи її номінальну функцію. В результаті такої

реабілітації вже через 6-8 годин після прийому нашої стевії у хворих на діабет спостерігається зниження рівня цукру в крові на 35 %.

Компанія «Стевіасан» – національний виробник препаратів та продуктів на основі природного цукрозамінника – стевії (стевіозиду).

Екстракт стевії густий «Стевіасан» – натуральний цукрозамінник у 60 разів солодше цукру без жодної калорії, нагороджений Медалю «100% Натуральний Продукт» від Європейської Асамблеї ділових кіл 2007 рік; 2002 рік – Краща Торгова Марка; 2002 рік – Гран-прі в номінації «Біотехнології» на Всесвітній виставці «Високі технології» у Пекіні.

Екстракт стевії «Стевіасан» – натуральний цукрозамінник, що лікує.

Основні діючі речовини: дитерпенові глюкозиди (стевіозид, ребаудіазид, дулказид, стівіолбіозид), пектини, полісахариди, вітаміни (С, А, Е), мікроелементи (калій, магній, цинк, селен, залізо, кальцій, натрій), антиоксиданти (флавоноїди, оксикоричні кислоти, кумарити), ефірні масла (53 складові).

Механізм дії екстракту:

1. При цукровому діабеті (ЦД) 2-го типу – а) пригнічує процеси глюконеогенезу; б) активізує гексокєнезну реакцію (перехід глюкози в глюкозо – 6 – фосфат); в) активізує синтез глікогену в печінці та скелетних м'язах; г) посилення синтезу інсуліну підшлунковою залозою;

2. При гіпертонічній хворобі – а) нормалізація балансу вазоконстрикторів та вазодилататорів, що синтезуються ендотелієм судин; б) відновлення еластичності судин за рахунок зменшення проліферації гладком'язевих волокон в стінці судин (що в свою чергу призводить до зниження периферійного опору – гіпотензивний ефект); в) відновлення мікро циркуляції; г) м'який діуретичний ефект;

3. При гіперхолестеринемії – зниження рівня ліпопротеїдів низької та наднизької щільності за рахунок посилення синтезу жовчних кислот в печінці та виведення через ШКТ та шляхом посилення синтезу ліпопротеїдів високої щільності (антиатерогенний ефект); зниження активності процесів перекісного окислення ліпідів;

4. При надлишковій вазі – корегування гормонального фону в

цілому (структурна формула стевіозиду схожа на статеві гормони), стевіозид виступає в ролі матриці для синтезу потрібних гормонів.

5. Має виражений антимікробний та протигрибковий ефект, сприяє виведенню продуктів обміну речовин, шлаків, солей важких металів з організму, має тонізуючий ефект, швидко відновлює сили організму після нервового чи фізичного перевантаження, сповільнює процеси старіння клітин.

Особливо важливо, що екстракт стевії «Стевіасан» впливає на патологічний процес, знижуючи інсулінорезистентність, гіперінсулінемію. Цей стан (інсулінорезистентність) – зниження чутливості клітини до інсуліну, отримав назву – метаболічний синдром.

ЦУКОР – РУЙНІВНИК ЖИТТЯ

Метаболічний синдром об'єднує в собі: серцево-судинні захворювання, гіпертонічну хворобу, надлишкову вагу, цукровий діабет (ЦД) 2 – го типу, статевий ендокрит.

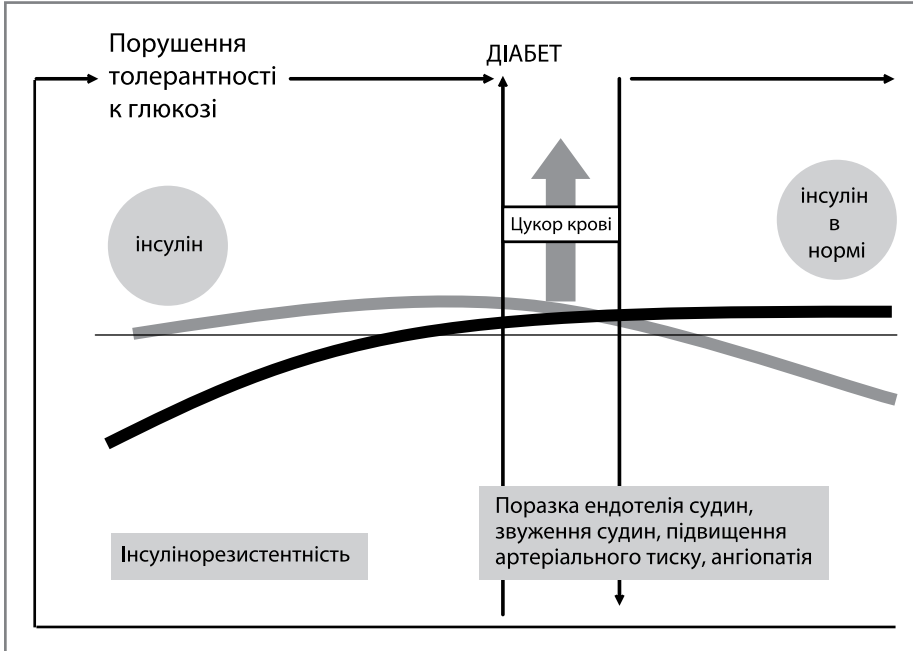
Стиль життя, який присущий сучасному життю: гіподинамія, хронічний стрес, висока інтенсивність інтелектуальної праці, вуглеводний спосіб харчування, недостатність життєво необхідних речовин – приводить до порушення обміну речовин, коли підшлункова залоза повинна постійно виробляти велику кількість інсуліну. В крові постійно існує висока концентрація інсуліну, який не потрібен організму, що призводить до інсулінорезистентності (знижена чутливість клітин до інсуліну), а підшлункова залоза в свою чергу виснажується через перевантаження.

Доцільно нагадати функції інсуліну:

- Транспортування глюкози у клітину (без інсуліну глюкоза не згорає)
- Знижує рівень глюкози в крові
- Активізує синтез глікогену
- Стимулює утворення жирів (40% глюкози перетворюється у жири)
- Блокує розпад жирів
- Стимулює синтез білків

В свою чергу, висока присутність інсуліну в крові призводить до накопичення жирів, потовщення та склерозування судин, а інсулінорезистентність тканин призводить до підвищення цукру в крові.

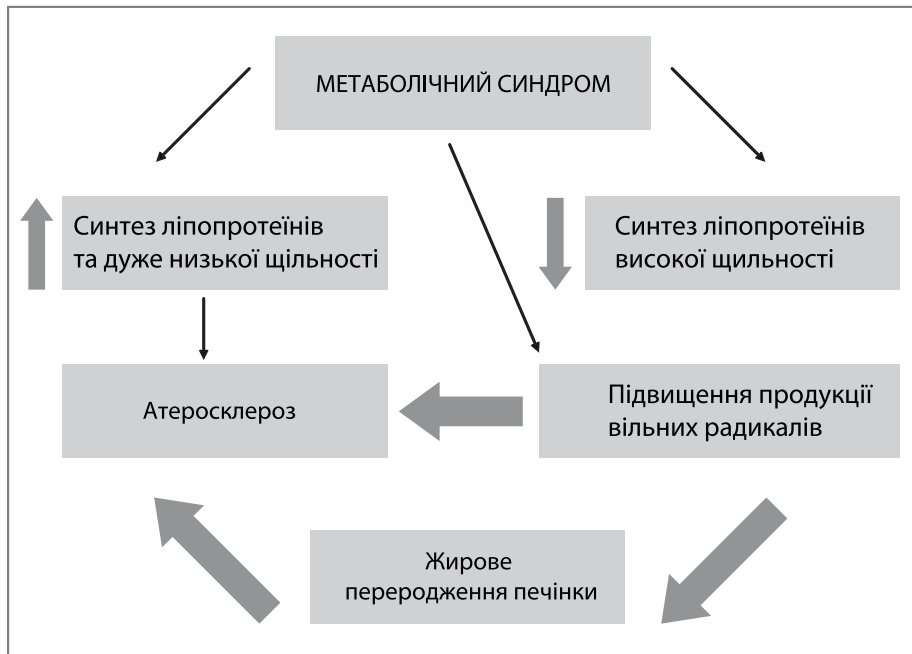
Порушення вуглеводного обміну



Ця схема пояснює приблизний механізм виникнення цукрового діабету, який супроводжується високим вмістом глюкози, пошкодженням судин, накопиченням жирів в організмі людини.

Дуже тяжкі наслідки тривалого порушення виробництва та засвоєння інсуліну проходять у жировому обміні людини, змінюється сам процес виробництва жирів, накопичується холестерин низької та дуже низької щільності, накопичуються вільні радикали, відбувається жирове переродження печінки.

Порушення ліпідного обміну



О КОМПАНІЇ «СТЕВІЯСАН»

Компанія «Стевіасан» – національний виробник продуктів оздоровчого харчування, які відомі далеко за межами України.

Історія компанії почалася в 1993 році, і сьогодні споживачам добре відомі такі продукти як натуральний цукрозамінник «Бактосила», «Екстракт стевії густий» серій фіточаїв ТМ «Стевіасан» на основі каркаде та стевії, серій зелених чаїв ТМ «Солодкий Схід» на основі зеленого чаю та стевії, препарати серії «Сам Собі Лікар».

Наприкінці 2008 року компанія запропонувала ринку України нову кондитерську продукцію ТМ «Корисна Кондитерська», яка сьогодні представлена в торговельних мережах по всій Україні і вже знайшла свого споживача.

Діяльність компанії заснована на світовому досвіді використання **стевії** (*Stevia rebaudiana Bertoni*) – маленької смарагдової рослини, відомої світу більше 1500 років. Учені всього світу не одне століття віддають належне універсальним властивостям «ліків-продукту»,

яка солодше цукру в 30 разів при нульовому вмісті калорій.

Всі технологічні розробки «Стевіасан» використовують досвід закритих лабораторій колишнього СРСР по вивченню властивостей стевії з врахуванням досвіду вчених Японії, США, Великобританії і підтверджені доклінічними і клінічними дослідженнями провідних інститутів України.

На сьогодні на Київському Заводі Здорового Харчування (КЗЗХ) працює 6 цехів з виробництва.

Унікальні біо-технології дозволяють компанії «Стевіасан» пропонувати споживачеві продукцію не лише корисну, але й смачну.

- 1993 р – компанія закупила партію стевії та почала проводити доклінічні та клінічні дослідження, які тривали протягом 5 років
- 2002 р – «Кращий виробник 2002 року України»
- 2002 р – Всесвітня виставка «Високі технології» у Пекіні, Гран-прі в номінації «Біотехнології»
- 2003 р – Під егідою ООН, Каб. Мін. України екстракт «Стевіасан» внесено до реєстру Національної програми «Здоров'я нації» як «Кращий біокоректор»
- 2005 р – Подяка від МЗ України «За вагомий внесок у розвиток охорони здоров'я нації»
- 2006 р – Відкрито «Завод здорового харчування»
- 2007 р – Європейською Асамблеєю ділових кіл присвоєно Знак відповідності якості

ЦІЛЮЩА СТЕВІЯ ВІД «СТЕВІЯСАН»

Екстракт стевії густий «Стевіасан» – натуральний цукрозамінник у 60 разів солодше цукру без жодної калорії, нагороджений Медалю «100% Натуральний Продукт» від Європейської Асамблеї ділових кіл 2007 рік; 2002 рік – Краща Торгова Марка; 2002 рік – Гран-прі в номінації «Біотехнології» на Всесвітній виставці «Високі технології» у Пекіні.

Екстракт густий «Стевіасан» сприяє:

- очищенню серцево-судинної системи
- нормалізації артеріального тиску
- нормалізації вуглеводного і білкового обміну речовин

- очищенню крові, щитовидної залози, органів травлення, сечостатевої системи
- виведенню токсинів, радіонуклідів, паразитів

• відновленню функції печінки та жовчного міхура

- нормалізації апетиту
- нормалізації сну
- нормалізації стану нервової системи
- підвищенню імунітету
- очищенню опорно-рухового апарату
- очищенню органів дихання
- покращенню стану шкіри

Саме тому **рекомендується** в комплексному лікуванні та для профілактики **при захворюваннях:**

- печінки та жовчовивідних шляхів (дискінезії, холецистохолангіті, гепатиті);
- шлунково-кишковому тракті (гастроуденіті, ентероколіті, дисбактеріозі, дисфункції кишечника);
- ендокринній системі (цукровий діабет, ожиріння, панкреатит, дистрофія);
- серцево-судинній системі (гіпертонічна хвороба, атеросклероз, стенокардія, інфаркт міокарда, інсульт);
- щитовидної та предстательної залоз;
- органів дихання (ГРВІ, бронхіти, бронхопневмонія);
- опорно-рухливого апарату (остеопороз, остеохондроз, остеоартроз, ревматоїдні захворювання);
- при захворюваннях крові різного походження;
- при гінекологічних захворюваннях (клімактеричний синдром, порушення функцій статевих органів), токсикозах 1-2-го триместру вагітності;
- при психічних захворюваннях (синдром хронічної втоми);
- при порушеннях нервової системи (послаблення пам'яті, порушення сну, діпресії);
- при алергічних захворюваннях (екзема, ексудативний діатез);
- при захворюваннях порожнини рота (карієс, гингівіт, стоматит);

- при алкоголізмі, наркоманії, табакокурінні;
- при глистових інвазіях

А також:

- для відновлення після тяжких та тривалих захворювань;
- при втраті крові;
- людям, які живуть в зонах екологічних катастроф, радіоактивних забруднень, які працюють на підприємствах з шкідливими умовами праці.

Екстракт «Стевіасан» не має обмеження при вживанні. Приймається у харчуванні по смаку, переносить температурний розклад до 220 °С, легко дозується за допомогою крапельниці.

Легкий розрахунок: 1 мл = 6 г цукру, в 1 мл – 20 крапель, і тому 1 крапля = 3 г цукру. Тобто якщо Ви любите не дуже солодке, то на стакан чаю Вам потрібно додавати 3 краплі екстракту «Стевіасан», а якщо Ви любите «солоденьке», то 5 крапель. Ми розробили рецептури приготування корисних та смачних страв у домашніх умовах.

«СТЕВІЯСАН» — НА СНІДАНОК, ОБІД ТА ВЕЧЕРЮ

ХОЛОДНІ СТРАВИ

Салати і вінегрети

1. Салат з білокачанної капусти зі стевіасаном

Капуста білокачанна свіжа – 986 г
Маса прогрітої капусти – 895 г
Цибуля зелена – 125 г
Морква – 125 г
Сік лимона
Вода – 97 мл
Екстракт стевії густий – 0,8 мл
Рослинна олія – 50 мл



Технологія приготування:

Капусту шинкують, додають сіль (15 г на 1 кг), сік лимону і прогрівають безперервно помішуючи. Капусту не треба перегрівати, бо вона буде дуже м'якою. Прогріту капусту охолоджують, змішують із зеленою цибулею, морквою, нарізаною соломкою, додають стевіасан та олію.

2. Салат з квашеної капусти зі стевіасаном

Капуста квашена – 1228 г

Цибуля ріпчаста – 119 г

Екстракт стевії густий – 0,8 мл

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Квашену капусту перебирають, крупні частини подрібнюють, потім додають нашинковану цибулю, стевіасан і заправляють олією.

3. Салат з білокачанної капусти з яблуками зі стевіасаном

Капуста білокачанна свіжа – 666 г

Яблука свіжі – 375 г

Сметана – 200 г

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Технологія приготування:

Підготовлену білокачанну капусту тонко шинкують, посипають сіллю, прогрівають і охолоджують. Яблука, очищені від шкірочки із вирізаною серцевиною, нарізають тонкими шматочками і змішують з капустою. При подачі салат заправляють сметаною та стевіасаном.

4. Салат вітамінний зі стевіасаном

Капуста білокачанна свіжа – 313 г

Морква – 125 г

Цибуля зелена – 125 г

Перець солодкий – 200 г

Горошок зелений консервований – 308 г

Лимон (для соку) – 100 г
Екстракт стевії густий – 0,8 мл
Сметана – 150 г або рослинна олія – 50 мл
або:
Капуста білокачанна свіжа – 396 г
Морква – 138 г
Цибуля зелена – 138 г
Перець солодкий – 227 г
Горошок зелений консервований – 354 г
Лимон (для соку) – 100 г
Екстракт стевії густий – 0,8 мл

Технологія приготування:

Сиру білокачанну капусту, перець солодкий, моркву, зелену цибулю нарізають, додають зелений горошок та заправляють соком лимону, стевіасаном, сметаною або рослинною олією.

5. Салат «Осінній» зі стевіасаном

Капуста білокачанна свіжа – 813 г
Яблука свіжі – 286 г
Морква – 125 г
Перець солодкий – 133 г
Сметана – 2 г
Екстракт стевії густий – 0,3 мл
Сік лимону за смаком



Технологія приготування:

Білокачанну капусту нарізають соломкою, перемішують із сіллю. Яблука, очищені від шкірочки із вирізаною серцевиною, моркву і перець нарізують соломкою, змішують з капустою, заправляють сметаною, стевіасаном, соком лимону. Салат можна заправити салатною заправкою.

6. Салат із солоних огірків і квашеної капусти зі стевіасаном

Огірки солоні – 444 г
Капуста квашена – 571 г

Цибуля ріпчаста – 127 г
Екстракт стевії густий – 0,5 мл
Рослинна олія – 100 мл

Технологія приготування:

Солоні огірки, нарізані скибочками, змішують з підготовленою квашеною капустою, шаткованою цибулею, заправляють олією та стевіасаном.

7. Салат з моркви з яблуками або чорносливом зі стевіасаном

Морква – 813 г
Яблука свіжі – 246 г
або чорнослив – 275 г
Екстракт стевії густий – 0,3 мл
Сметана – 150 г

Технологія приготування:

Сиру очищену моркву нарізають соломкою або подрібнюють на тертушці. Яблука, з видаленим насіннєвим гніздом, нарізають тонкими шматочками. Чорнослив попередньо замочують (20-30 хв.) в гарячій воді, видаляють кісточки і нарізають шматочками. Моркву сполучають з яблуками або чорносливом. При подачі заправляють стевіасаном і сметаною. Салат можна готувати без сметани, відповідно збільшуючи закладку компонентів.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

8. Ікра з баклажанів і яблук зі стевіасаном

Баклажани – 1247 г
Яблука свіжі – 286 г
Цибуля ріпчаста – 238 г
Рослинна олія – 70 мл
Оцет 9%-ний – 10г
Екстракт стевії густий – 0,3 мл

Технологія приготування:

Баклажани печуть, очищують від шкіри, січуть і підсмажують. Яблука без шкірки і серцевини припускають і протирають. Баклажани, яблука і цибулю перемішують, заправляють сіллю, стевіасаном, перцем, оцтом і прогрівають. Ікру подають після охолодження.

9. Ікра із гарбуза зі стевіасаном

Гарбуз – 1962 г

Морква – 250 г

Томатне пюре – 357 г

Цибуля ріпчаста – 119 г

Рослинна олія – 100 мл

Екстракт стевії густий – 0,3 мл

Технологія приготування:

Очищений гарбуз нарізують скибочками, припускають разом із дрібно нарізаною морквою і протирають.

У протерту овочеву масу додають цибулю, пасеровану з томатним пюре, і тушкують, поки не випариться зайва волога. В кінці тушкування ікру заправляють сіллю, стевіасаном. Подають після охолодження.

ЗАПРАВНІ СУПИ**10. Борщ український зі стевіасаном**

Буряк – 375 г

Капуста білокачанна свіжа – 250 г

Картопля – 532,5 г

Морква – 125 г

Петрушка (корінь) – 52,5 г

Цибуля ріпчаста – 90 г

Часник – 10 г

Томатне пюре – 100 г

Борошно пшеничне – 15 г

Шпик – 26 г

Рослинна олія – 50 мл





Вся продукція

Екстракт стевії «Стевіясан» густий

**Відновлення організму
за 30 діб на клітковинному рівні**



Форма випуску:
50, 100 мл

Екстракт стевії «Стевіясан» густий – це ще й біокоректор та дієтична добавка, яка застосовується регулярно при таких захворюваннях:

- ендокринної системи та серцево-судинної системи;
- органів шлунково-кишкового тракту;
- при психічних розладах;
- при захворюваннях опорно-рухового апарату;
- при захворюваннях печінки і жовчовивідних шляхів;
- при захворюваннях щитовидної, передміхурової залози;
- органів дихання (ГРВІ, бронхіти);
- при гінекологічних захворюваннях;
- при хронічних отруєннях, алкоголізмі, наркоманії, табакокурінні, при глистових інвазіях;

**З метою отримання кращого результату можна збільшити дозу.
У флаконі 100 мл та 50 мл знаходиться вимірювальна ложка,
та інструкція по вживанню.**

Бактосила



**порошок
40 стіків по 1 г**

порошок 80 г

**Відновлення
мікрофлори кишечника
Натуральний цукрозамінник**

Сприяє кількісному зростанню біфідо- і лактобактерій, і є для них живильним середовищем, відновлює кишкове травлення, що дозволяє засвоюватися мінералам, вітамінам, і амінокислотам, знищує патогенну мікрофлору, нейтралізує токсичні речовини

€ 100% натуральною

Серія «Сам Собі Лікар» №1 - 10

- №1** Загальне очищення організму
- №2** Нормалізація і оновлення ендокринної системи
- №3** Очищення сечостатевої системи
- №4** Очищення і регуляція опорно-рухового апарату
- №5** Відновлення функції печінки
- №6** При остеопорозі
- №7** Для зміцнення суглобів
- №8** Зміцнення нервової системи
- №9** При цукровому діабеті
- №10** Укріплює імунну систему



Форма випуску: капсули 150 шт по 0,4 г

Екстракт стевії «Стевіасан» сухий

В домашніх умовах для випічки і консервації, підсолоджувача для напоїв як натурального цукрозамінника з урахуванням того, що 1 г сухого екстракту замінює 250 г цукру

Солодкість цього унікального продукту визначають дітерпенові глікозиди, які солодше цукру в 300-400 разів!!!



таблетка 300 шт, порошок 10 г



Вся продукція

Серія чаїв «Стевіасан» на основі каркаде



Обов'язкові компоненти даного чаю: лист стевії, екстракт стевії «Стевіасан», пелюстки суданської троянди (гібісуса). Залежно від переслідуваної мети лікування, цей набір в кожному окремому чаї доповнюється різними лікарськими рослинами.



- Фіточай «Стевіасан»
- Фіточай «Стевіасан» з кропивою
- Фіточай «Стевіасан» з плодами шипшини
- Фіточай «Стевіасан» з чорноплідною горобиною
- Фіточай «Стевіасан» зі звіробоем
- Фіточай «Стевіасан» з глідом
- Фіточай «Стевіасан» зі споришем

20 фільтр-пакетиків по 3г

Печиво ТМ «Корисна кондитерська»

КОРИСНА
ОНДИТЕРСЬКА



Екстракт стевії густий –
100% натуральний продукт!

Джерело мінералів і вітамінів,
природна солодкість без жодної калорії

Лактитол – сила лактобактерій,
для відновлення мікрофлори
кишківника та омолодження організму

Зародки пшениці –
активний білок і клітковина.
Жива енергія зародків пшениці –
це внутрішнє самоочищення та
самовідновлення організму,
підвищення імунітету

*Коли цінуєш
здоров'я...*

Форма випуску: 130 г, 300 г

€ 100% натуральною

Серія чаїв «Солодкий схід»

Нова формула зеленого чаю на основі стевії – відтепер він солодкий!

Основними компонентами серії чаю «Солодкий схід» є екстракт стевії «Стевіасан», лист стевії, зелений чай. Зелений чай «Гармонія», «Жіноча Краса», «Довголіття», «Енергія» містить в собі багато життєво важливих для людини вітамінів та мікроелементів, також включає в свій склад велику кількість цілющих рослин. Приємний смак та духм'яний аромат роблять серію чаїв «Солодкий схід» найкращим подарунком для всіх справжніх цінувальників зеленого чаю.



20 фільтр-пакетиків по 3г

Серія «Цілюща стевія»

**Солодше цукру в 30 разів,
при цьому 0 Ккал!!!**

Лист стевії повітряно-сухий
Високоякісний відібраний вручну
з високим вмістом стевіозоїдів 12%

Таблетка з листа стевії
Технологічний процес виробництва
таблеток з оптимальними умовами
сушки дозволяє зберегти усі лікувальні
властивості рослини

**Лист стевії повітряно-сухий
в фільтр-пакетиках**
Тонізуючий солодкий напій,
з лікувальними властивостями



**20 фільтр-пакетиків по 3 г
1 пакетик на 1,5 л води**

Екстракт стевії густий – 0,5 мл
Перець солодкий – 67,5 г
Вода – 1750 мл

Технологія приготування:

Буряк шинкують, додають олію, томатне пюре і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості води. Нашинковану моркву та цибулю, нарізану на півкільцями, пасерують з рослинним маслом.

В киплячу воду кладуть нарізану дольками картоплю, доводять до кипіння, закладають нашинковану капусту і варять 10-15 хв., потім додають тушкований буряк та пасеровані овочі. За 5-10 хв. до закінчення варіння вводять пасероване борошно, розведене холодним овочевим відваром, перець солодкий, сіль, лавровий лист, стевіасан.

Готовий борщ заправляють перед подачею стевіасаном, шпиком, розтертим часником, відпускають зі сметаною, зеленню петрушки чи укропу.

11. Борщ Полтавський з галушками зі стевіасаном

Буряк – 375 г
Капуста білокачанна свіжа – 250 г
Картопля – 532,5 г
Морква – 125 г
Петрушка (корінь) – 52,5 г
Цибуля ріпчаста – 90 г
Рослинна олія – 25 мл
Томатне пюре – 75 г
Екстракт стевії густий – 0,5 мл
Оцет 3%-ний – 25 г
Бульйон – 1750 мл

На галушки:

Борошно пшеничне або гречане – 150 г
Яйця – ½ шт
Бульйон або вода – 225 мл
Сіль – 5 г

Технологія приготування:

Буряк нарізують кубиками, додають оцет, жир, томатне пюре і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості бульйону. Моркву, петрушку, цибулю ріпчасту нарізують кубиками, пасерують з олією. Борщ полтавський готують на бульйоні з птиці.

В киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, закладають нарізану шашками капусту і варять 10-15 хвилин, потім додають тушковані буряк, пасеровані овочі, стевіасан, спеції і варять до готовності.

Перед поданням готовий борщ заправляють шпиком, розтертим з ріпчастою цибулею, кладуть галушки. Подають борщ з індишкою або куркою.

Для приготування галушок у киплячу підсолону воду всипають третю частину борошна, добре вимішують та охолоджують, потім додають яйця, решту борошна і замішують некруте тісто, після чого тісто кладуть столовою ложкою у киплячу воду і варять до готовності.

Галушки можна приготувати іншим способом: тісто розкачати до товщини 4-5 мм. Нарізати квадратами (10x10 мм чи 15x15 мм) та зварити в підсоленій воді.

МОЛОЧНІ СУПИ

12. Суп молочний з макаронними виробами зі стевіасаном

Молоко – 1250 мл

Вода – 1050 мл

Макарони, лапша, лапша домашня, вермішель, фігурні вироби – 200 г

Рослинна олія – 20 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл



Технологія приготування:

Макаронні вироби варять у підсоленій воді до напівготовності, воду зливають, а макаронні вироби закладають у киплячу суміш молока та води і, періодично помішуючи, варять до готовності, кладуть сіль, стевіасан. При подаванні до столу заправляють рослинним маслом.

13. Суп молочний з крупою зі стевіасаном

Молоко – 1250 мл

Вода – 1050 мл

Крупа:

рисова, манна, кукурудзяна або пластівці вівсяні «Геркулес»
або ячна, гречана, перлова, пшоно – 150 г

Рослинна олія – 20 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Технологія приготування:

Рисову, кукурудзяну, гречану, перлову крупи, пшоно або пластівці вівсяні «Геркулес» варять у підсоленій воді до напівготовності 10-15 хв. Потім додають гаряче молоко, кладуть сіль і варять до готовності. Кукурудзяну, перлову крупи можна варити у воді до готовності (співвідношення води та крупи 6:1), потім відкидають і закладають у суміш молока та води, доводять до кипіння, кладуть сіль, стевіасан. Манну крупу попередньо просіюють, всипають тонкою тонкою цівкою в киплячу суміш молока та води, кладуть сіль, стевіасан і варять 5-7 хв. до готовності.

При подаванні до столу заправляють рослинною олією.

14. Суп молочний с гарбузом та крупою зі стевіасаном

Молоко – 1250 мл

Вода – 750 мл

Гарбуз – 857,5 г

Крупа манна – 50 г або пшоно – 75 г

Рослинна олія – 25 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Технологія приготування:

Гарбуз, очищений від шкірки і нарізаний кубиками, кладуть у киплячу суміш молока та води і варять до напівготовності. Потім додають манну крупу або окремо зварене пшоно, кладуть сіль, стевіасан і варять до готовності.

При подаванні до столу заправляють рослинною олією.

Нове!



Природна солодкість без калорій!



- 100% натуральний замінник цукру! Природна солодкість цілющої трави стевії
- Володіє широким спектром лікувально-профілактичних властивостей
- Не має протипоказань і побічних дій
- Абсолютно без калорійний, але при цьому солодше цукру в 350 разів.
- Не має обмежень у вживанні та має приємно інтенсивний солодкий смак
- Зберігає солодкий смак та лікувальні властивості при кип'яченні та навіть при температурі 200 °C
- Зручна банка з дозатором, в 300 пігулок, невеликого розміру, дозволяє завжди мати її при собі
- Рекомендований Міністерством охорони здоров'я України як продукт в раціональному і лікувально-профілактичному харчуванні, а особливо в лікуванні цукрового діабету
- Підходить для широкого круга споживачів які піклуються про своє здоров'я і здоров'я своєї родини! А так само люди страждаючі захворюваннями ендокринної системи і порушенням обміном речовин

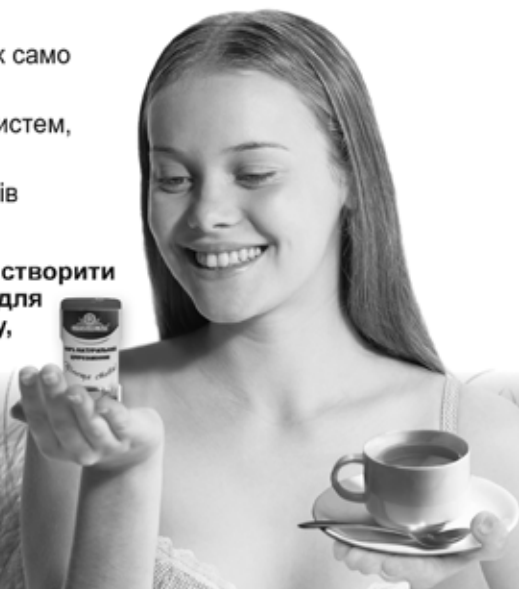
Лікувальні властивості «Екстракту стевії Стевіясан сухий»

- нормалізує рівень цукру в крові
- володіє потужним протизапальним, антибактеріальним, протипаразитарним, а так само імунотонізуючими властивостями
- сприяє відновленню роботи ферментних систем, нормалізації обміну речовин
- очищенню крові, щитовидної залози, органів травлення, сечостатевої системи

«Екстракт стевії Стевіясан сухий» дозволяє створити серію лікувально-профілактичних продуктів для діабетиків, спортсменів, людей літнього віку, людей з надмірною вагою, порушеннями мінерального обміну.



екстракт стевії
сухий



15. Суп молочний з морквою зі стевіасаном

Морква – 782,5 г

Молоко – 2000 мл

Крупа манна – 75 г

Вода – 375 мл

Рослинна олія – 25 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Технологія приготування:

Моркву нарізають дрібними кубиками, припускають до напівготовності у невеликій кількості води, додають гаряче молоко, засипають тонкою цівкою манну крупу, безперервно помішуючи, і варять суп до готовності крупи. Перед завершенням варіння додають сіль, стевіасан.

При подаванні до столу заправляють рослинною олією.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

16. Капуста тушкована зі стевіасаном

Капуста білокачанна свіжа – 2140 г

або капуста квашена – 2140 г

Рослинна олія – 50 мл

Томатне пюре – 90 г

Морква – 40 г

Цибуля ріпчаста – 70 г

Борошно пшеничне – 20 г

Екстракт стевії густий – 1 мл

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Нашинковану свіжу капусту кладуть в посуд шаром до 30 см., додають воду (20-30% до маси сирової капусти), олію і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Потім додають пасеровані нарізані соломкою моркву, цибулю, томатне пюре і тушкують до готовності.

За 5 хв. до кінця тушкування капусту заправляють борошняною

пасеровкою, стевіасаном, сіллю, кладуть лавровий лист і знову доводять до кипіння. Якщо свіжа капуста гірчить, її перед тушкуванням ошпарюють кип'яченою водою протягом 3-5 хв. При приготуванні страви з квашеної капусти, додають невелику кількість води, а кількість стевіасану збільшують до 0,2 г на порцію.

При подаванні до столу заправляють рослинною олією, посипають зеленню.

17. Оладки з гарбуза зі стевіасаном

Гарбуз – 1670 г

Борошно пшеничне – 300 г

Молоко – 180 мл

Яйця – 2, 5 шт

Екстракт стевії густий – 2 мл

Рослинна олія – 90 мл

Сметана – 150 г

Технологія приготування:

Гарбуз очищають від шкірки, видаляють насіння та подрібнюють на тертушці. В отриману масу додають просіяне борошно, молоко, стевіасан, сіль, ретельно перемішують і вводять збиті яйця. На прогріту чавунну сковорідку або лист, змащені олією, ложкою розкладають тісто і смажать оладки з обох боків. Подають по 2 шт. на порцію.

При подаванні до столу поливають сметаною.

18. Оладки з кабачків з стевіасаном

Кабачки – 1410 г

Борошно пшеничне – 450 г

Яйця – 5 шт

Екстракт стевії густий – 0,6 мл

Рослинна олія – 90 мл

Сметана – 150 г



Технологія приготування:

Кабачки із щільною м'якоттю та дрібним насінням очищають

від шкірки та подрібнюють на тертушці. В отриману масу додають просіяне борошно, стевіасан, сіль, ретельно перемішують і вводять збиті яйця. На прогріту чавунну сковорідку або лист, змащені олією, ложкою розкладають тісто і смажать оладки з обох боків. Подають по 2 шт. на порцію.

При подаванні до столу поливають сметаною.

19. Моркв`яники з яблуками зі стевіасаном

Морква – 1440 г

Яблука свіжі – 710 г

Екстракт стевії густий – 1 мл

Крупа манна – 150 г

Цукор ванільний – 1 г

Вода – 100 мл

Борошно пшеничне – 150 г

Рослинна олія – 100 мл

Сметана – 150 г або рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Яблука чистять, видаляють насіннєве гніздо і припускають у воді, моркву варять. Варену моркву та припущені яблука протирають, додають стевіасан, сіль і, прогріваючи, вводять манну крупу. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром, формують вироби кругло приплюсканої форми товщиною 1,5-2 см., панірують у борошні, обсмажують.

При подаванні до столу поливають сметаною.

20. Моркв`яна запіканка з сиром зі стевіасаном

Морква – 1170 г

Вода – 220 мл

Рослинна олія – 20 мл

Крупа манна – 150 г

Яйця – 3 шт

Сир – 570 г

Екстракт стевії густий – 1 мл

Рослинна олія – 50 мл



БАКТОСИЛА

Нове!

НАПОЇ



ЗДОРОВИЙ
КИШЕЧНИК



ВИПІЧКА



СТРАВИ



100% НАТУРАЛЬНИЙ ЦУКРОЗАМІННИК

Бактосила 40 г у стіках



Бактосила 80 г порошок



1г БАКТОСИЛИ = 25г цукру

Зустрічайте
нову зручну
упаковку
В СТИКАХ



Унікальність «БАКТОСИЛИ»:

В незміненому вигляді досягає товстого кишківника, сприяє кількісному росту біфідо – та лактобактерій, є для них поживним середовищем, відновлює кишечне травлення, що дозволяє всмоктуватись мінералам, вітамінам та амінокислотам. Пригнічує патогенну мікрофлору, нейтралізує токсичні речовини. Не змінює своїх властивостей з часом, впливу високих температур та при контакті з іншими харчовими речовинами. Унікальна технологія виробництва «Бактосили» дозволяє використовувати її без будь-яких обмежень.

Склад: лактитол, екстракт стевії «Стевіасан» сухий

Рекомендації:

- Дітям тому, що саме в цьому віці відбувається формування кишкової мікрофлори і саме в цьому віці організм найбільше вразливий для дисбактеріозів.
- Людям що працюють на підприємствах з несприятливим екологічним середовищем (хімічні, металургійні та ін.), так як мікрофлора пригнічується несприятливими екологічними чинниками
- Людям що проходили курс антибіотико терапії, після прийому антибіотиків пригнічується не лише патогенна а й нормальна мікрофлора товстого кишківника
- Людям похилого віку – організм, що старіє втрачає здатність протистояти несприятливому впливу і його мікрофлора потребує зовнішньої підтримки та додаткової стимуляції.
- Людям, що хворіють на цукровий діабет для нормалізації рівня глюкози в крові.
- Всім хто страждає ожирінням чи надмірною вагою тіла, щоб виключити з раціону вуглеводи, які є основною причиною накопичення в організмі жирових відкладень.



Сухарі – 40 г
Сметана – 40 г
Сметана – 150 г

Технологія приготування:

Моркву нарізають тонкою соломкою або пропускають через овочерізку, потім її припускають з олією у воді. Перед закінченням припускання всипають тонкою цівкою манну крупу, добре перемішуючи, і варять до готовності. Підготовлену масу змішують з протертим сиром та стевіасаном.

Суміш викладають на лист, змащений олією і посипаний сухарями, поверхню вирівнюють, змащують сметаною, ложкою наносять візерунок і запікають.

При подаванні до столу запіканку поливають сметаною.

21. Пудинг з моркви зі стевіасаном

Морква – 1460 г
Рослинна олія – 30 мл
Молоко – 240 мл
Вода – 80 мл
Екстракт стевії густий – 0,5 мл
Крупа манна – 110 г
Яйця – 3,25 шт
Рослинна олія – 20 мл
Сухарі – 30 г
Сметана – 40 г
Сметана або соус – 150 г

Технологія приготування:

Моркву нарізають тонкою соломкою або пропускають через овочерізку, потім її припускають з олією у воді. Перед закінченням припускання всипають тонкою цівкою манну крупу, добре перемішуючи, і варять до готовності. Потім у підготовлену масу додають при помішуванні яєчні жовтки, стевіасан, збиті яєчні білки і викладають на лист, змащений олією і посипають сухарями. При варінні пудингу на пару лист змащують тільки маслом.

Поверхню пудингу змащують сметаною 150 г, наносять візерунок

та запікають в жарильній шафі або варять на пару до готовності.
При подаванні до столу пудинг поливають сметаною.

22. Перець, фарширований овочами із стевіасаном

Перець солодкий – 1200 г
Для фаршу:
Морква – 1100 г
Петрушка (корінь) – 110 г
Цибуля ріпчаста – 480 г
Томатне пюре – 100 г
Рослинна олія – 100 мл
Екстракт стевії густий – 0,5 мл
Вода – 250 мл



Технологія приготування:

Солодкий перець перебирають, промивають, підрізають навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, не порушуючи цільності стручка. Перець заливають гарячою водою і варять 1-2 хв., потім відкидають на друшляк і заповнюють фаршем.

Для фаршу: підготовлені моркву та петрушку нарізають дрібною соломкою та пасерують; окремо пасерують ріпчасту цибулю, нарізану на півкільцями. Все перемішують, додають пасероване томатне пюре, воду. Потім фарш заправляють стевіасаном і доводять до кипіння.

Підготований солодкий перець з овочевим фаршем викладають на лист і запікають з невеликою кількістю води до готовності в жарочній шафі. Відпускають холодним або гарячим.

СТРАВИ З КРУПИ

23. Каша в'язка молочна з пшоняної, вівсяної, гречаної та інших круп зі стевіасаном

Каша пшенична, або гречана, або вівсяна, або пшоно – 500 г
або пластівці вівсяні «Геркулес» – 440 г
Молоко – 1100 мл
Вода – 600 мл

Екстракт стевії густий – 1 мл

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Підготовану крупу засипають в киплячу підсолону рідину (молоко з водою), додають стевіасан і варять, періодично помішуючи, поки каша не загусне, потім щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагрівом.

Кашу подають з рослинною олією.

24. Каша в'язка молочна з рису, ячної, кукурудзяної та інших круп зі стевіасаном

Крупа рисова, або ячна, або перлова – 440 г

або кукурудзяна – 570 г

Молоко – 1100 мл

Вода – 650 мл

Екстракт стевії густий – 1 мл

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

В киплячу воду кладуть сіль, стевіасан і перемішують, потім всипають підготовлену крупу і варять, періодично помішуючи, 20 хв. Після цього додають гаряче молоко і продовжують варіння до готовності.

Гарячу кашу подають з рослинною олією.

25. Каша в'язка з гарбузом зі стевіасаном

Крупа пшоно, або пшенична – 440 г або рисова – 420 г

Гарбуз – 1000 г

Молоко – 1000 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Гарбуз очищають від шкірочки, видаляють насіння та насінневу м'якоть; нарізають дрібними кубиками, закладають в кипляче молоко, додають сіль, стевіасан і нагрівають до кипіння. Потім всипають

У даній серії представлені продукти з листа стевії і екстракту «Стевіясан» в різних зручних для вживання формах

50 г



60 г
20 фільтр-пакетов по 3 г



ЦІЛЮЩА СЕРІЯ СТЕВІЯ

120 таб.

50 таб.



Лист стевії повітряно-сухий

Лист Стевії – природний адаптоген і антиоксидант. Володіє потужним протизапальними, бактерицидними, імуномодуючими і проти-паразитарними властивостями, очищує організм на клітинному рівні, відновлюючи роботу ферментних систем, нормалізує обмін речовин

Лист стевії сприяє:

- нормалізації рівня цукру в крові
- зміцненню імунної системи
- зміцненню роботи серця та судин
- очищенню організму від токсинів

Стевія лист повітряно-сухий у фільтр-пакетиках

Гранульований лист стевії з напильням концентрованого екстракту стевії «Стевіясан» забезпечує повне вивільнення біологічно активних речовин, що сприяє швидкому і тривалому лікувальному ефекту

Лист стевії сприяє:

- нормалізації рівня цукру в крові
- зниженню холестерину
- нормалізації обміну речовин
- володіє тонізуючим ефектом

Таблетка

з листа стевії

Таблетки з листа стевії виготовлені з високоякісної сировини. Технологічний процес виробництва таблеток з оптимальними умовами сушки дозволяє зберегти всі лікувальні властивості рослини. Що ефективно допомагає лікувально-профілактичній дії на обмінні процеси в організмі

Таблетки стевії сприяють:

- нормалізації рівня цукру в крові
- відновленню порушеного обміну речовин
- гармонізації роботи ендокринної системи
- відновленню функції печінки і жовчного міхура
- поліпшенню стану шкіри



Солодше за цукор у 30 разів
але 0 калорій!

підготовану крупу і варять, періодично помішуючи, 20 хв. Після цього додають гаряче молоко і варять кашу до готовності при слабкому кипінні.

При подаванні до столу в гарячу кашу з гарбузом кладуть рослинну олію.

26. Каша в'язка з морквою зі стевіасаном

Крупа вівсяна, або пшенична, або пшоно – 440 г

Морква – 450 г

Рослинна олія – 60 мл

Вода – 700 мл

Молоко – 800 мл

Екстракт стевії густий – 2 мл

Рослинна олія – 100 мл



Технологія приготування:

Очищену сиру моркву дрібно нарізають, пасерують з маслом, кладуть у киплячу воду з молоком, додають сіль, стевіасан, засипають підготовану крупу і варять кашу до готовності.

Подають з рослинною олією.

КРУПНИКИ, ЗАПІКАНКИ, ПУДИНГИ

26. Крупник зі стевіасаном

Крупа гречана – 480 г, вода – 800 мл

або крупа пшенична – 400 г, вода – 900 мл

Сир – 460 г

Екстракт стевії густий – 1 мл

Яйця – 2,5 шт

Сухарі пшеничні – 30 г

Сметана – 30 г

Рослинна олія – 30 мл

Рослинна олія – 50 мл або сметана – 150 г

Технологія приготування:

Готову розсипчасту кашу (гречана з приварком 150 % і пшенична

з приварком 200 %) охолоджують до 60-70 °С, додають протертий сир, стевіасан, сирі яйця і перемішують.

Підготовлену масу викладають на змащений олією та посипаний сухарями лист, поверхню змащують сумішшю яйця зі сметаною та запікають.

Подають з рослинною олією або зі сметаною.

27. Запіканка рисова з сиром за стевіасаном

Крупа рисова – 450 г

Вода – 930 мл

Сир – 243 г

Яйця – 2,5 шт

Екстракт стевії густий – 1,5 мл

Ванілін – 0,01 г

Рослинна олія – 30 мл

Сухарі – 30 г

Сметана – 30 г

Рослинна олія – 50 мл

або сметана – 150 г

Технологія приготування:

В готову рисову кашу, охолоджену до 60-70°C, додають протертий сир, збиті яйця, стевіасан, ванілін, розчинений у невеликій кількості води, і перемішують.

Підготовлену масу викладають на змащений олією та посипаний сухарями лист, поверхню змащують сметаною та запікають до готовності.

Подають запіканку з рослинною олією, або зі сметаною, або соловодким соусом.

28. Пудинг рисовий, манний, пшоняний зі стевіасаном

Крупа рисова, або манна – 380 г

або пшоно – 440 г

Молоко – 380 мл

Вода (на кашу рисову або манну) – 860 мл

Вода (на кашу пшоняну) – 830 мл



ЗАГАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ ОРГАНІЗМУ

Дієтична добавка сприяє:

- + безпечному очищенню від шлаків, токсинів, паразитів без порушення мікрофлори і втрати цинку
- + стимуляції вироблення життєво важливих ферментів
- + виведенню і регуляції рівня холестерину в крові
- + розщеплюванню резервних жирів, усуненню проблем травлення
- + збільшенню складу глікогену в м'язах і печінці

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії при захворюваннях печінки, ШКТ, для очищення організму від шлаків, токсинів, солей важких металів і паразитів, для стимуляції перистальтики і відновлення функції кишечника, при порушеному обміні речовин, для зміцнення імунітету, а також в комплексній терапії для зниження ваги



НОРМАЛІЗАЦІЯ І ОНОВЛЕННЯ ЕНДОКРИННОЇ СИСТЕМИ

Дієтична добавка сприяє:

- + безпечному очищенню від шлаків, токсинів, паразитів без порушення мікрофлори і втрати цинку
- + розщеплюванню резервних жирів, усуненню проблем травлення
- + рівномірному і безперешкодному насиченню організму йодом
- + збільшенню складу глікогену в м'язах і виведенню радіонуклідів
- + регуляції гормонального балансу, корекції і нормалізації функції щитовидної залози

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії при захворюваннях щитовидної залози, при порушеному обміні речовин, для очищення ШКТ від шлаків, токсинів, солей важких металів і паразитів, при порушенні роботи кишечника (запаленнях, замках), цукровому діабеті, алергії, остеохондрозі, для корекції ваги, а також можуть бути використані в комплексній терапії онкозахворювань і для підвищення імунітету



ОЧИЩЕННЯ СЕЧОСТАТЕВОЇ СИСТЕМИ

Дієтична добавка сприяє:

- + безпечному очищенню від шлаків, токсинів, паразитів без порушення мікрофлори і втрати цинку
- + придушенню і виведенню збудників урологічних інфекцій
- + розщеплюванню резервних жирів, усуненню проблем травлення
- + зняттю запальних процесів в сечостатевій системі
- + зняттю набряжів, регуляції обміну кальцію, стабілізації мікроциркуляції в капілярах

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії при захворюваннях сечостатевої системи, для очищення організму від шлаків, токсинів, солей важких металів і паразитів, при порушеному водно-сольовому обміні, як діуретичний і протизапальний засіб, як загальнозміцнюючий засіб для підвищення імунітету



ОЧИЩЕННЯ ТА РЕГУЛЯЦІЯ ОПОРНО-РУХОВОГО АПАРАТУ

Дієтична добавка сприяє:

- + безпечному очищенню від шлаків, токсинів, паразитів без порушення мікрофлори і втрати цинку
- + усуненню проблем травлення, розщеплюванню резервних жирів, поліпшенню живлення тканин суглобів
- + оновленню хрящових поверхонь міжхребетних дисків
- + поліпшенню синтезу колагену і еластину, зміцненню стінок судин, відновленню обміну в сполучних тканинах

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії при захворюваннях опорно-рухового апарату, жовчовивідної системи, для очищення організму від шлаків, токсинів, солей важких металів і паразитів, для гармонізації роботи ендокринної системи, при дисбактеріозах і пониженому імунітеті



ВІДНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ ПЕЧІНКИ

Дієтична добавка сприяє:

- + очищенню організму при захворюваннях печінки, жовчовивідної доріг, органів ЖКТ
- + нормалізації рівня цукру і холестерину в крові, відновленню обміну речовин

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії при захворюваннях печінки, органів ШКТ, при порушеному обміні речовин, для нормалізації рівня цукру і холестерину в крові, для прискорення синтезу білка, а також сприяють самооновленню печінки

Якщо Ви почали втомлюватися, у Вас з'явилися головні болі, нервозність, безсоння, проблеми

з кишечником або будь яке інше нездужання – не квапитеся ковтати пігулки, спробуйте очистити організм і він сам впорається з недугою.

Людський організм – це складна інформаційна саморегульована система

і лікувати її на високому рівні може лише сам організм. Саме тому ця серія препаратів називається «Сам Собі Лікар».

**№6****ПРИ ОСТЕОПОРОЗІ**

Дієтична добавка сприяє:

- + очищенню організму при захворюванні нирок, атеросклерозі, цукровому діабеті
 - + має діуретичну, протизапальну дію, зменшує набряки
 - + відновленню обміну речовин, особливо обміну калцієм, що є профілактикою остеопорозу
- Компоненти, що входять до складу, рекомендовані: у комплексній терапії при захворюваннях нирок, при порушеному обміні речовин, остеопорозі, атеросклерозі і цукровому діабеті, як діуретичний і протизапальний засіб

**№7****ЗМІЦНЕННЯ СУГЛОБІВ**

Дієтична добавка сприяє:

- + сприяє зменшенню запалення, зняттю болю, відновленню кровообігу
 - + поліпшенню живлення суглобів
 - + очищає від солей, шлаків хрящових тканин, повертає їм еластичність
 - + відновлює еластичність в суглобах, у тому числі в хребті
- Компоненти, що входять до складу, рекомендовані: у комплексній терапії при захворюваннях суглобів, ШКТ, при зниженому апетиті, для нормалізації травлення, як жовчогінний засіб, а також для нормалізації обміну в печінці

**№8****ЗМІЦНЕННЯ НЕРВОВОЇ СИСТЕМИ**

Дієтична добавка сприяє:

- + очищенню організму при порушенні нервової системи, безсонні, мігрені
 - + зменшенню наслідків хронічного стресу
 - + надає заспокійливу, седативну дію
- Компоненти, що входять до складу, рекомендовані: у комплексній терапії при захворюваннях, пов'язаних з порушенням роботи нервової системи (безсонні, стресах, підвищеній збудливості)

**№9****ПРИ ЦУКРОВОМУ ДІАБЕТІ**

Дієтична добавка сприяє:

- + очищенню організму при цукровому діабеті
- + використовується для нормалізації артеріального тиску, рівня цукру і холестерину в крові
- + нормалізує обмін речовин в організмі
- + відновлює кровообіг

Компоненти, що входять до складу, рекомендовані: в комплексній терапії при захворюванні сахарним діабетом, при порушеному обміні речовин.

**№10****ЗМІЦНЕННЯ ІМУННОЇ СИСТЕМИ**

Дієтична добавка сприяє:

- + очищенню організму при пониженому імунитеті, при простудних захворюваннях, туберкульозі, захворюваннях легень, опорно-рухового апарату
 - + нормалізує обмін речовин
- Компоненти, що входять до складу, рекомендовані: у комплексній терапії при частих простудних захворюваннях, при астенії, при захворюваннях опорно-рухового апарату, для нормалізації обміну речовин і підвищення імунітету

Сам+собі лікар

фітокомплекс

**150 капсул**

Серія включає десять препаратів. Де обов'язковою основою є: рослинна клітковина, лікарські трави та екстракти стевії «Стевиясан» і т. д. Залежно від переслідуваної мети лікування, цей набір в кожному окремому препараті доповнюється різними лікарськими рослинами. Всі препарати серії «Сам Собі Лікар» є 100% натуральними та пройшли всі клінічні і доклінічні випробування! Рекомендовано МОЗ України!

Екстракт стевії густий – 2 мл

Яйця – 5 шт

Рослинна олія – 100 мл

Рослинна олія – 30 мл

Сухарі – 30 г

Сметана – 30 г

Ванілін – 0,01 г

Варення – 300 г

Технологія приготування:

В готову в'язку кашу, охолоджену до 60-70 °С, додають розтерті жовтки, стевіасан, ванілін, рослинну олію, перемішують, вводять в масу збиті в густу піну яєчні білки. Підготовлену масу викладають рівним шаром на змащений олією та посипаний сухарями лист, поверхню пудингу змащують сметаною та запікають.

Подають пудинг з варенням.

29. Биточки або котлети манні, рисові зі стевіасаном

Крупа манна або рисова – 420 г

Вода – 1260 мл

Екстракт стевії густий – 1 мл

Сухарі пшеничні – 100 г

Рослинна олія – 60 мл

Сметана – 150 г

або варення чи повидло – 300 г

Технологія приготування:

Варять густу в'язку кашу. Крупу засипають у киплячу воду, додають сіль, стевіасан, та варять періодично помішуючи, до того часу, поки каша не загусне.

Підготовлену масу порціонують, надаючи виробам круглу (биточки) або овальну форму з одним загостреним кінцем (котлети), панірують в сухарі і смажать 10 хв.

Подають зі сметаною, або варенням, або повидлом, або джемом, або яблучним соусом.

СТРАВИ ІЗ МАКОРОННИХ ВИРОБІВ

30. Макаронник зі стевіасаном

Макарони – 480 г
Вода – 1380 мл
Яйця – 2,5 шт
Екстракт стевії густий – 1 мл
Сухарі пшеничні – 30 г
Рослинна олія – 50 мл



Технологія приготування:

Макарони варять у воді, не відкидаючи. В охолоджені до 60-70°C макарони додають яйця, стевіасан і перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений олією лист, посипають сухарями і запікають.

При подаванні до столу поливають рослинним маслом.

31. Лапшевник зі стевіасаном

Лапша або вермішель, або макарони – 375 г
Вода – 830 мл
Сир – 510 г
Екстракт стевії густий – 0,8 мл
Рослинна олія – 30 мл
Сметана – 30 г
Сухарі пшеничні – 60 г

Технологія приготування:

Лапшу або вермішель, або макарони варять у підсоленій воді, не відкидають. Протертий сир змішують зі стевіасаном, солять. Суміш сполучають з вареними макаронними виробами, викладають на лист, змащений олією і посипають сухарями. Поверхню лапшевника змащують сметаною і запікають.

Подають лапшевник з сметаною.

20 пакетиків



СОЛОДКИЙ СХІД

*Нова формула
Зеленого чаю
Тепер він солодкий!*

зелений чай
стевія



Сприяє:

- Нормалізації обміну речовин
- Профілактиці атеросклерозу
- Виведенню холестерину
- Виведенню токсинів та радіонуклідів
- Нормалізації глюкози в крові
- Підвищенню імунітету

Зелений чай «Гармонія» має прозорий жовто-золотий колір заварки, приємну солодкість і ніжний аромат. Містить безліч життєво важливих для людини вітамінів і мікроелементів. Приємний смак і запашний аромат роблять «Гармонію» кращим дарунком для всіх дійсних цінителів зеленого чаю.

не потребує додавання цукру! 0 ккал!

**зелений чай
стевія**

**кропива
пастуша сумка**



Сприяє:

- Нормалізації обміну речовин
- Нормалізації менструального циклу
- Підвищенню гемоглобіну
- Поліпшенню зору
- Нормалізації глюкози в крові
- Підвищенню імунітету

Чай «Жіноча краса» маючи в своєму складі пастушу сумку, екстракт стевії і листя кропиви, гармонійно поєднує в собі компоненти, які є прекрасним засобом зміцнення насамперед жіночого здоров'я. Трав'яний склад цього чаю допоможе зберегти жінкам свою природну красу і здоров'я. Букет цього чаю несе в собі приємний трав'яний смак і легку солодкість

**зелений чай
стевія**

**шипшина
м'ята глід**



Сприяє:

- Нормалізації обміну речовин
- Профілактиці атеросклерозу
- Виведенню холестерину
- Підвищенню потенції
- Нормалізації глюкози в крові
- Підвищенню імунітету

Цей ексклюзивний по своїх смакових якостях зелений чай, у поєднанні з м'ятою додає йому надзвичайну свіжість і м'якість. Приємно радує своєю солодкістю і витонченістю. Чай багатий вітамінами і мікроелементами, а завдяки додаванню м'яти є прекрасним заспокійливим засобом

**зелений чай
стевія**

**меліса
китайський
лимонник**



Сприяє:

- Нормалізації обміну речовин
- Балансу роботи нервової системи
- Стимуляції роботи серця
- Покращенню травлення
- Нормалізації глюкози в крові
- Підвищенню імунітету

У букеті зеленого чаю «Енергія» ніжний природний лимонний аромат меліси і китайського лимонника відтіняють тонкий терпкий смак благородного зеленого чаю. Лист стевії додає легку солодкість. Настій цього чаю має чистий зеленуватий тон, дуже ніжний шовковистий смак, а аромат поєднує всілякі пряні відтінки. Чудово освіжає і заряджує енергією на цілий день

СТРАВИ ІЗ СИРУ

32. Вареники ліниві варені зі стевіасаном

Сир – 800 г

Борошно пшеничне – 110 г

Яйця – 2,5 шт

Екстракт стевії густий – 1 мл

Сіль – 8 г

Рослинна олія – 50 мл або сметана – 150 г

Технологія приготування:

В протертий сир вводять борошно, яйця, стевіасан, сіль і ретельно перемішують до отримання однорідної маси. Потім масу розкатують пластом товщиною 10-12 мм. і розрізають на стрічки шириною 25 мм. Стрічки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми.

Підготовлені вареники варять в підсоленій воді при слабкому кипінні протягом 4-5 хв.

Подають з рослинною олією або сметаною.

33. Сирники зі стевіасаном

Сир – 910 г

Борошно пшеничне – 130 г

Яйця – 3,24 шт

Екстракт стевії густий – 2 мл

Рослинна олія – 30 мл

Сметана або варення – 150 г

або рослинна олія – 50 мл або сметана – 100 г

Технологія приготування:

В протертий сир додають 2/3 частини борошна, яйця, стевіасан, сіль. Масу добре перемішують, надають їй форму батончика товщиною 5-6 см., нарізають впоперек, панірують в борошні, надають форму круглих биточків товщиною 1,5 см., обсмажують з обох боків, після чого ставлять в жарочну шафу на 5-7 хв. Подають по 2 шт. на порцію зі сметаною, або варенням, або молочним, або сметанним, або солодким соусами.

34. Сирники з морквою зі стевіасаном

Сир – 710 г
Морква – 290 г
Рослинна олія – 15 мл
Крупа манна – 30 г
Яйця – 2,5 шт
Екстракт стевії густий – 1 мл
Борошно пшеничне – 120 г
Рослинна олія – 30 мл
Сметана – 150 г



Технологія приготування:

Очищену сиру моркву подрібнюють і припускають з рослинною олією у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви). Потім всипають манну крупу і помішуючи, нагрівають до її набухання. Після охолодження до 60—70 °С масу змішують з протертим сиром, сирими яйцями, стевіасаном, сіллю і частиною борошна (2/3 від усієї кількості).

Отриману масу порціонують і формують у вигляді круглих биточків, панірують у борошні і смажать.

Подають гарячими по 2 шт. на порцію зі сметаною.

35. Зрази сирні з повидлом зі стевіасаном

Сир – 740 г
Борошно пшеничне – 100 г
Яйця – 3,25 шт
Екстракт стевії густий – 2 мл
Повидло – 200 г
Рослинна олія – 50 мл
Рослинна олія – 50 мл або сметана – 150 г

Технологія приготування:

Сирну масу готують так само, як і в попередньому рецепті. На підготовлені кружальця товщиною 1,5 – 2 см. Кладуть повидло, краї защипують, надають виробам форму зраз і панурюють у борошні. Смажать зрази на листі до готовності.

Подають по 1-2 шт. на порцію з рослинною олією або сметаною.

36. Оладки з сиру зі стевіасаном

Сир – 510 г

Борошно пшеничне – 170 г

Молоко – 200 мл

Екстракт стевії густий – 0,5 мл

Яйця – 2,5 шт

Сода – 10 г

Рослинна олія – 70 мл

Варення – 300 г або молоко кип'ячене – 1060 мл

Технологія приготування:

Сир протирають, сполучають з молоком, додають борошно, стевіасан, сіль, яйця, соду і все ретельно перемішують. Випікають оладки на чавунній сковорідці.

Подають по 2 шт. на порцію з варенням або молоком.

37. Пудинг із сиру (запечений) зі стевіасаном

Сир – 760 г

Крупа манна – 70 г

Екстракт стевії густий – 1 мл

Яйця – 3,25 шт

Родзинки – 102 г

Рослинна олія – 30 мл

Ванілін – 0,1 г

Сухарі пшеничні – 30 г

Сметана – 30 г та сметана – 150 г для подачі

Технологія приготування:

В гарячій воді (10 – 20 мл на порцію) розчиняють ванілін, потім всипають манну крупу і перемішуючи, заварюють. В потертий сир додають яєчні жовтки, розтерті зі стевіасаном, охолоджену до 60-70 °С заварену манну крупу, сіль, підготовані і підсушені родзинки. Масу ретельно перемішують. Яєчні білки збивають до густої піни і вводять в підготовлену масу перед запіканням.

Отриману масу викладають на змащений олією і посипаний сухарями лист змащують сметаною і запікають в жарильній шафі до готовності.

Готовий пудинг, не викладаючи, розрізають на порційні шматки.
Подають пудинг гарячим зі сметаною.

38. Запіканка із сиру зі стевіасаном

Сир – 940 г
Крупа манна – 70 г
Або борошно пшеничне – 80 г
Екстракт стевії густий – 1 мл
Яйця – 2,5 г
Рослинна олія – 30 мл
Сухарі пшеничні – 30 г
Сметана – 30 г



Технологія приготування:

Протертий сир змішують з борошном і попередньо завареною у воді (7 мл на порцію) і охолодженою до 60-70 °С манною крупою, яйцями, стевіасаном і сіллю.

Підготовлену масу викладають на змащений олією і посипаний сухарями лист. Поверхню маси розрівнюють, змащують сметаною, запікають у жарильній шафі до готовності.

При подачі нарізану на порційні шматки запіканку поливають сметаною.

39. Запіканка із сиру з морквою зі стевіасаном

Сир – 560 г
Крупа манна – 70 г
Яйця – 2,5 шт
Екстракт стевії густий – 1 мл
Морква – 230 г
Молоко – 180 мл
Рослинна олія – 30 мл
Сухарі пшеничні – 30 г
Сметана – 30 г

Технологія приготування:

Подрібнену на овочерізці моркву тушкують з молоком до

КОРИСНА ОНДИТЕРСЬКА™

Коли їси здоров'я...



ПРЯЖЕНЕ МОЛОКО
В ШОКОЛАДНІЙ ГЛАЗУРІ
130 г



ШОКОЛАД
В ШОКОЛАДНІЙ ГЛАЗУРІ
130 г



ШОКОЛАД
В БІЛІЙ ГЛАЗУРІ
130 г



ШОКОЛАД
300 г



МИГДАЛЬ
300 г



ПРЯЖЕНЕ
МОЛОКО
300 г



КОКОС
300 г

Корисно знати!



Новий вид продуктів, аналогів яких не має на Україні

ТМ «Корисна кондитерська» – смачні та корисні солодощі для всієї родини з натуральних компонентів, сприяють оздоровленню організму

ТМ «Корисна кондитерська» не використовує у своїй продукції цукор, які-небудь шкідливі синтетичні елементи, продукти ГМО походження, консерванти, кондитерські розпушувачі та ін.

Екстракт стевії густий – 100 % натуральний продукт! Джерело мінералів та вітамінів, природна солодкість без єдиної калорії

Лактитол – сила лактобактерій для відновлення мікрофлори кишечника та омолодження організму

Зародки пшениці – активний білок та клітковина. Жива енергія зародків – це внутрішнє самоочищення та самовідновлення організму, підвищення імунітету

Комплекс вітамінів: A, B1, B2, B6, C, D, E, K, PP, мінерали Ca, Co, Fe, K, Mg, Mn, P, Si, Sr, Zn, комплекс 18 корисних амінокислот

- Підходить для широкого кола споживачів, які піклуються про своє здоров'я та здоров'я своєї родини! Також люди, які страждають хворобами ендокринної системи, цукровим діабетом
- Усі смаки печива є найбільш популярні та знайомі з дитинства
- Спеціальна рецептура та технологія виробництва тіста забезпечує більш ніжну основу в порівнянні з класичним пісочним печивом
- Зручна упаковка та форма печива
- У яскравій, але відносно вишуканій упаковці, яка привертає увагу
- Яскраві рекламні матеріали



готовності. Потім її змішують з потертим сиром, яйцями, стевіасаном, сіллю, завареною і охолодженою до 60-70 °С манною крупою.

Отриману масу ретельно вимішують, викладають на змащений олією і посипаний сухарями лист, змащують сметаною і запікають у жарильній шафі до готовності.

Подають запіканку зі сметаною.

СОУСИ

40. Соус молочний (солодкий) зі стевіасаном

Молоко – 550 мл

Рослинна олія – 50 мл

Борошно пшеничне – 70 г

Вода – 500 мл

Екстракт стевії густий – 2,3 мл

Ванілін – 0,05 г



Технологія приготування:

У рослинній олії борошно розводять гарячим молоком з додаванням води і варять 7-10 хв. при слабкому кипінні. Потім кладуть стевіасан, сіль, проціджують і доводять до кипіння. У підготовлену масу додають ванілін, попередньо розчинений у гарячій кип'яченій воді.

Подають соус до пудингів, запіканок та овочевих страв.

41. Соус яблучний зі стевіасаном

Яблука свіжі – 367 г

Екстракт стевії густий – 2 мл

Крохмаль картопляний – 50 г

Кориця мелена – 1 г

Вода – 800 мл

Технологія приготування:

Нарізані шматочками яблука з шкіркою (без насіннєвого гнізда) заливають гарячою водою і варять протягом 6-8 хв. (в залежності від сорту) у закритому посуді до готовності. Потім протирають до

пюреподібної консистенції, з'єднують з відваром, додають стевіасан, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, ще раз доводять до кипіння. В готовий соус додають корицю. Можна готувати соус без кориці.

СОЛОДКІ СТРАВИ

42. Компот із свіжих плодів зі стевіасаном

Яблука або айва – 363 г, або груші – 355 г

Вода – 860 мл

Або черешня або вишня – 338 г

Або слива, або персик – 355 г

Або абрикоси – 373 г

Вода – 810 мл

Екстракт стевії густий – 2 мл

Технологія приготування:

Яблука або груші, або айва миють, видаляють насіннєві гнізда, нарізають дольками. Щоб плоди не темніли, їх до варіння занурюють в холодну воду. Сироп готують наступним чином: у гарячій воді розчиняють стевіасан, доводять до кипіння, проварюють 10-12 хв. В підготованій гарячий сироп занурюють плоди.

Яблука і груші варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хв. Яблука сортів, що швидко розварюються (антонівка та ін.) і дуже стиглі груші не варять, а кладуть у киплячий сироп, припиняють нагрів і залишають в сиропі до охолодження.

Черешню або вишню перебирають, видаляють плодоніжки, миють: сливи або персики, або абрикоси перебирають, миють, розрізають навпіл, видаляють кісточки, закладають в гарячий цукровий сироп і доводять до кипіння.

43. Компот з плодів або ягід сушених зі стевіасаном

Яблука – 75 г

Або груші – 150 г

Або курага – 100 г

Або чорнослив – 125 г

Або урюк – 125 г
Або родзинки – 100 г
Екстракт стевії густий – 1,5 мл
Вода – 1100 мл

Технологія приготування:

Сушені плоди та ягоди перебирають, видаляючи сторонні приміси, ретельно промивають у холодній воді, змінюючи її декілька разів. Підготовлені сушені плоди і ягоди заливають гарячою водою, нагрівають до кипіння, варять до готовності, в кінці варіння вливають стевіасан.

Груші сушені в залежності від розміру та виду варять 1-2 год., яблука – 20-30 хв., чорнослив, урюк, курагу – 10-20 хв., родзинки – 5-10 хв. Компот з плодів або ягід сушених варять і настоюють протягом 3-5 год.

КИСІЛІ

44. Кисіль з яблук зі стевіасаном

Яблука свіжі – 227 г
Екстракт стевії густий – 1,5 мл
Крохмаль картопляний – 40 г
Вода – 1035 мл



Технологія приготування:

Підготовлені яблука зі шкіркою, без насінневого гнізда нарізають, заливають гарячою водою і варять у закритому посуді до готовності. Яблука протирають, з'єднують з відваром, у якому вони варилися, додають стевіасан, доводять до кипіння, вводять підготований крохмаль і знову доводять до кипіння.

Готовий кисіль розливають у склянки по 150 – 200 г (на порцію).

45. Кисіль з апельсинів зі стевіасаном

Апельсин – 552 г
Екстракт стевії густий – 2 мл

Крохмаль картопляний – 40 г
Вода – 800 мл

Технологія приготування:

Апельсини миють, очищають від шкірки, видаляють насіння, протирають, віджимають сік. З цедри та м'якоті плодів, що залишилися, готують відвар. В отриманий відвар (частину його охолоджують та використовують для розведення крохмалю) додають стевіасан, доводять до кипіння і при помішуванні зразу вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння і додають віджатий сік.

Готовий кисіль розливають у склянки по 150-200 г (на порцію).

46. Кисіль молочний зі стевіасаном

Молоко – 821 мл, вода – 200 мл
Екстракт стевії густий – 1,2 мл
Крохмаль кукурудзяний (маїсовий) – 50 г
Ванілін – 0,03 г

Технологія приготування:

В кипляче молоко додають стевіасан, вливають попередньо розведений холодним молоком крохмаль і безперервно помішують, варять при слабкому кипінні протягом 8-10 хв. В кінці варіння додають ванілін.

Готовий кисіль розливають у склянки по 150 -200 г (на порцію).

47. Яблука печені зі стевіасаном

Яблука свіжі – 870 г
Екстракт стевії густий – 1,5 мл
Рафінадна пудра – 100 г

Технологія приготування:

З яблук, не очищаючи їх від шкірки, видаляють насіннєві гнізда, в порожнечу, що утворилася, додають стевіасан. Потім їх кладуть на лист, підливають невелику кількість води і запікають у жарочній шафі 15 – 20 хв. (в залежності від сорту яблук). Подають яблука гарячими або холодними, посипаними рафінадною пудрою.



Підтверджено
результатами
клінічних досліджень
інституту екогігієни
і токсикології
ім. Л. І. Медведя
інституту мікробіології
і вірусології
ім. Д. К. Заболотного.
Не має протипоказань!



ЗАПИТУЙТЕ В АПТЕКАХ МІСТА

СТЕВІЯ екстракт *густий*

Стевія екстракт густий застосовується не тільки як підсолоджувач, але й як засіб для очищення організму за 30 діб на клітинному рівні

- Нормалізація рівня цукру в крові
- Очищення серцево-судинної системи
- Нормалізація вуглеводного та білкового обміну речовин
- Очищення крові, щитоподібної залози, органів травлення, сечополової системи
- Виведення токсинів, радіонуклідів, паразитів, а також холестерину
- Відновлення функції печінки та жовчного міхура
- Нормалізація стану нервової системи
- Нормалізація артеріального тиску
- Покращення стану шкіри
- Очищення опорно-рухового апарату
- Очищення органів дихання
- Нормалізація апетиту та сну, зміцнення імунітету

Застосовується регулярно при захворюваннях:

- ендокринної системи (цукровий діабет, ожиріння, панкреатит, дистрофія);
- серцево-судинної системи (гіпертонічній хворобі, стенокардії, інфаркті міокарду, інсультах);
- органів шлунково-кишкового тракту (гастродуоденітах, ентероколітах, дисбактеріозі, дисфункціях кишечника);
- при психічних розладах(синдром хронічної втоми);
- при захворюваннях опорно-рухового апарату (остеопороз, остеохондроз, ревматоїдні захворювання);
- при захворюваннях печінки і жовчовивідних шляхів (дискінезії, холецистохолангіти, гепатити);
- при захворюваннях щитовидної, передміхурової залози;
- органів дихання (ОРЗ, бронхіти, бронхопневмонії);
- при гінекологічних захворюваннях (кліматеричний синдром, порушенні функції статевих органів);
- при хронічних отруєннях, алкоголізмі, наркоманії, табакокурінні;
- при глистових інвазіях

**ОЧИЩЕННЯ ОРГАНІЗМУ
за 30 діб
на клітинному рівні**

48. Яблука, фаршировані зі стевіасаном

Яблука свіжі – 1000 г

Фарш:

Сир – 680 г

Яйця – 5 шт

Екстракт стевії густий – 2,5 мл

Технологія приготування:

Промиті яблука очищають від шкірки, розрізають на дві половини і видаляють серцевину.

Для фаршу: протертий сир добре перемішують з яйцями і стевіасаном.

Половинки яблук заповнюють фаршем з сиру, викладають їх на змочений водою лист і запікають у духовій шафі до готовності.

При подачі поливають солодким соусом яблучним.

49. Шарлотка з яблуками зі стевіасаном

Яблука свіжі – 643 г

Хліб пшеничний

(з борошна вищого або першого ґатунку) – 325 г

Молоко – 150 мл

Яйця – 1,25 шт.

Екстракт стевії густий – 1,5 мл

Кориця – 1 г

Рослинна олія – 50 мл

Технологія приготування:

Очищені від шкіри і насінневих гнізд яблука нарізають дрібними кусочками і перемішують зі стевіасаном. З хліба зрізають шкірку. М'якушку ріжуть прямокутними ломтиками товщиною 0,5 см., обрізки хліба, що залишилися, нарізають дрібними кубиками і підсушують.

Ломтики хліба змочують з однієї сторони у суміші яєць, молока, потім ними обкладають (змоченою стороною донизу) дно і стінки змащеного олією листа, на якому повинна випікатися шарлотка.

Підсушені шматочки хліба перемішують з яблуками і корицею, заповнюють цією сумішшю лист, зверху покривають шматочками

хліба і запікають у духовій шафі.

Готову шарлотку витримують на листі 10 хв., а потім викладають на тарілку.

При подачі шарлотку поливають абрикосовим соусом (30 г на порцію в 170 г).

Соус можна подавати окремо.

НАПОЇ

50. Чай з лимоном зі стевіасаном

Чай-заварка – 500 мл

Вода – 1500 мл

Екстракт стевії густий – 2,5 мл

Лимон – 80 г



Технологія приготування:

Попередньо промитий теплою водою лимон ошпарюють кип'ятком протягом 1 хв.

Лимон, нарізаний тонкими кружальцями, кладуть у склянку приготованого чаю зі стевіасаном, безпосередньо перед подачею.

51. Кава «Сюрприз» зі стевіасаном

Кава натуральна – 90 г

Шоколад натуральний – 250 г

Яйця (жовток) – 2,25 шт

Екстракт стевії густий – 0,3 мл

Вода – 800 мл

Технологія приготування:

У спеціальний посуд (турку) кладуть каву натуральну, подріблений шоколад, стевіасан, заливають водою і заварюють каву.

Подають каву в чашечці для кави і зверху обережно додають збиті жовтки.

Каву п'ють не розмішуючи.

52. Какао з молоком зі стевіасаном

Какао-порошок – 20 г

Молоко – 600 мл

Вода – 550 мл

Екстракт стевії густий – 1,5 мл

Технологія приготування:

В какао-порошок додають невелику кількість кип'ятку (100мл) і розтирають до однорідної маси, потім при безперервному помішуванні вливають гаряче молоко, решту кип'ятку і доводять до кипіння.

53. Напій з плодів шипшини зі стевіасаном

Плоди шипшини – 200 г

Екстракт стевії густий – 1,5 мл

Вода – 1100 мл

Технологія приготування:

Промиті холодною водою плоди шипшини заливають кип'ятком, варять у закритому посуді при слабкому кипінні 5-10 хв. і додають стевіасан. Потім залишають для настоювання на 22-24 години. Після цього відвар проціджують.

Напій розливають у склянки в охолодженому вигляді.

54. Напій буряковий зі стевіасаном

Буряк – 188 г

Вода – 600 мл

Для сиропу:

Вода – 150 мл

Екстракт стевії густий – 1 мл

Сік яблучний – 325 мл

Технологія приготування:

Очищені буряки натирають на терці, додають лимонну кислоту, заливають холодною водою, доводять до кипіння, варять 20-30 хв.,

потім охолоджують і проціджують. В охолоджений буряковий відвар додають яблучний сік та стевіасан.

Подають напій охолодженим до 10-12 °С.

55. Напій «Бджілка» зі стевіасаном

Мед – 50,5 г

Сік яблучний – 450 мл

Екстракт стевії густий – 1 мл

Вода – 500 мл

Технологія приготування:

В яблучний сік додають мед та стевіасан, додають до кипіння. Потім напій ставлять у холодне місце для настоювання та охолодження.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

56. Вареники з сиром зі стевіасаном

Борошно пшеничне – 570 г

Яйце – 1 шт.

Вода – 220 мл

Сіль – 10 г

Сир – 870 г

Яйця – 8 шт

Екстракт стевії густий – 1 мл

Борошно пшеничне – 40 г

Ванілін – 0,1 г

Рослинна олія – 100 мл

Або сметана – 250 г або рослинна олія – 50 мл

І сметана – 200 г



Технологія приготування:

В борошно додають нагріту до 30-35 °С воду. Потім вводять яйця, сіль і замішують тісто до тих пір поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування фаршу сир пропускають через протирочну

Серія фіточаїв

СТЕВІЯСАН®

www.steviasun.com.ua

Фіточай «Стевіасан» містять в собі безліч життєво важливих для людини вітамінів і мікроелементів.

Лист стевії — приємно радує своєю солодкістю, а каркаде не перестає дивувати своїм барвистим відтінком, надаючи при цьому легкий кислий смак. *Не вимагає додавання цукру!*

20 пакетиків



*Природна солодкість
та жодних калорій!*

Фіточай «Стевіасан»



Склад: лист стевії, екстракт стевії «Стевіасан», пелюстки суданської троянди.

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані:

у комплексній терапії і як профілактичний засіб при цукровому діабеті, для покращення роботи серцево-судинної системи, ШКТ, для відновлення організму після нервового та фізичного виснаження, для підвищення захисних сил організму, для покращення стану шкіри та корекції ваги.

на основі каркаде та стевії



Фіточай «Стевіасан» з горобиною чорноплідною



Склад:
лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди,
плоди чорноплідної
горобини.

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані : у комплексній терапії і як профілактичний засіб при нервовій та фізичній перевтомі, при малокровії, при захворюванні серцево-судинної системи, ШКТ, щитовидної залози, при гіпертонічній хворобі та атеросклерозі, при цукровому діабеті, для покращення зору, для підвищення захисних сил організму та для корекції ваги

Фіточай «Стевіасан» із звіробоем



Склад: лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди,
трава звіробоя

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані: у комплексній терапії і як профілактичний засіб при цукровому діабеті, для покращення роботи ШКТ, печінки, жовчного міхура, при депресивних станах, для підвищення захисних сил організму, при гострих інвазіях та для корекції ваги

Фіточай «Стевіасан» з кропивою



Склад: лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди, кропива
дводомна

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані : у комплексній терапії і як профілактичний засіб при цукровому діабеті, захворюванні печінки, органів ШКТ, щитовидної залози, анемії, як кровоочищаючий та кровозупинний засіб (при шлунково-кишкових, маточних кровотечах) при гінекологічних захворюваннях, клімаксі, послабленні зору, для підвищення захисних сил організму та корекції ваги

Фіточай «Стевіасан» з глідом



Склад: лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди,
плоди бояришніку

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані : у комплексній терапії і як профілактичний засіб при функціональних розладах серцево-судинної системи (аритмії, тахікардії) та нервовій системі (бессонніці), при цукровому діабеті, при погіршенні зору, анемії, для підвищення захисних сил організму, як антивірусний засіб

Фіточай «Стевіасан» зі споришем



Склад: лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди, трава спаришу

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані : у комплексній терапії і як профілактичний засіб при цукровому діабеті, захворюваннях ШКТ, щитовидної залози, захворюваннях печінки, нирок та сечового міхура, при набряках будь-якого походження, при геморої, нервових стресах та знесителі, для підвищення захисних сил організму (в т.ч. у зрілому віці), а також для корекції ваги

Фіточай «Стевіасан» з шипшиною



Склад: лист стевії,
екстракт стевії
«Стевіасан», пелюстки
суданської троянди,
плоди шипшини

Компоненти, які входять до складу, рекомендовані : у комплексній терапії і як профілактичний засіб при цукровому діабеті, малокровії, атеросклерозі, при захворюваннях ШКТ, печінки, нирок та сечового міхура, щитовидної залози, для відновлення організму після нервового та фізичного виснаження, при простудних захворюваннях, при авітамінізії для підвищення захисних сил організму та для корекції ваги

машинку. Потім додають яйця, борошно, ванілін, стевіасан і все ретельно перемішують.

Готове тісто розкатують у пласт товщиною 1,5-2 мм. Край розкатаного тіста шириною 5-6 см. змащують яйцями.

На середину змащеної смужки, вздовж неї, кладуть фарш 12-13 г на 10-11 г тіста на 1 шт. Потім краї змащеної смужки тісто піднімають, накривають ним фарш, після чого вирізають вареники спеціальними пристроями або формочкою із загостреними краями (для зажиму). Тісто без фаршу, що залишилося після обрізання, використовують при повторному розкатуванні. Сформовані вареники викладають в один ряд на посипані борошном дерев'яні лотки і до варіння зберігають при температурі нижче 0°C. Вареники занурюють у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв.

При подачі вареники (7-8 шт. на порцію) поливають маслом, або сметаною, або маслом і сметаною.

57. Вареники з вишнями зі стевіасаном

Борошно пшеничне – 570 г

Яйця – 1 шт

Вода – 220 мл

Сіль – 10 г

Вишня – 1600 г

Екстракт стевії густий – 2,5 мл

Рослинна олія – 100 мл

Сметана – 250 г

Технологія приготування:

В борошно додають нагріту до 30-35 °С воду. Потім вводять яйця, сіль і замішують тісто до тих пір, поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування фаршу у вишень видаляють плодоніжки та кісточки, промивають, перемішують зі стевіасаном і залишають на 3-4 години в прохолодному місці. Сік, що виділився, відокремлюють, а м'якоть використовують як фарш.

Готове тісто розкатують у пласт товщиною 1,5-2 мм. Край розкатаного пласта шириною 5-6 см. змащують яйцями. На середину змащеної смужки, вздовж неї, кладуть фарш 12-13 г на 10-11 г тіста

на 1 шт. Потім краї змащеної смужки тіста піднімають, накривають ним фарш, після чого вирізають вареники спеціальними пристроями або формочкою із загостреними краями (для зажиму). Тісто без фаршу, що залишилося після обрізання, використовують при повторному розкатуванні.

Сформовані вареники викладають в один ряд на посипані борошном дерев'яні лотки і до варіння зберігають при температурі нижче 0 °С.

Вареники занурюють у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв.

При подачі вареники (7-8 шт. на порцію) поливають олією, або сметаною, або олією і сметаною.

КОНДИТЕРСЬКІ ТА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

58. Рогалик у цукрі зі стевіасаном

Борошно пшеничне – 3156 г

Фруктоза – 817 г

Екстракт стевії густий – 48 мл

Рослинна олія – 1000 мл

Яйця – 10 шт

Молоко – 500 мл

Сіль – 14 г

Сода – 14 г

Ванілін – 1,4 г



Технологія приготування:

Рослинну олію розтирають з фруктозою та стевіасаном у котлі збивальної машини і збивають протягом 7-8 хв., поступово додаючи яєчно-молочну суміш, сіль, соду, ванілін і збивають ще 5-7 хв. Отриману масу сполучають з просіяним борошном і замішують тісто протягом 2-3 хв. Тісто охолоджують у холодильній шафі до температури 17 °С.

Охолоджене тісто порціонують на шматки масою 57 г, скачують у вигляді джгута довжиною 14-15 см з більш тонкими кінцями, потім обкатують у 2/3 поверхні джгута у цукрі і надають форму підкови. Напівфабрикати викладають на листи частиною джгута,

не обкатаною в цукрі, і випікають при температурі 210 – 230 °С протягом 12-15 хв.

59. Булочка домашня з додаванням стевіасану

Борошно пшеничне – 6417 г
Борошно пшеничне на підпил – 338 г
Фруктоза – 800 г
Екстракт стевії густий – 5 мл
Рослинна олія – 1000 мл
Меланж – 190 г
Сіль – 60 г
Дріжджі пресовані – 170 г
Вода – 2850 мл

Технологія приготування:

Тісто готують опарним способом. В діжу наливають підігріту (27-29°C) воду і в ній розводять дріжджі, всипають борошно, додають частину фруктози (60 %), екстракт стевії густий і все перемішують. Опару ставимо для бродіння на 2-3 години. До опари додаємо решту борошна, фруктози та маргарину. Все добре перемішуємо. Бродіння відбувається 2-2,5 години. Формують вироби круглої форми, змащують меланжем і оздоблюють цукром. Розстойка 25-30, випікання протягом 10 хвилин при температурі 240 °С.

60. Печиво пісочне зі стевіасаном

Борошно пшеничне – 592 г
Борошно на підпил – 47,4 г
Фруктоза – 115 г
Екстракт стевії густий – 2,3 мл
Рослинна олія – 300 мл
Меланж – 83 г
Сіль – 2,3 г
Натрій двовуглекислий – 6 г
Амоній вуглекислий – 6 г
Есенція – 2,4 г

Технологія приготування:

Рослинну олію з фруктозою розтирають у котлі збивальної машини і збивають протягом 7-8 хв, поступово додаючи меланж, сіль, соду, ванільний цукор та стевіасан густий, збивають ще 5-7 хв. Отриману масу сполучають з просіяним борошном та швидко замішують тісто протягом 2- 3 хв. Тісто охолоджують у холодильній шафі до температури 17 °С.

Охолоджене тісто розкатують в пласт товщиною 1 см та за допомогою спеціальних фігурних форм вирізають печиво. Змащують меланжем, посипають цукром, викладають на підготовлені кондитерські листи та випікають при температурі 200-220 °С протягом 10 хв.

61. Сочник з сиром зі стевіасаном

Борошно пшеничне – 3665 г

Рослинна олія – 500 мл

Фруктоза – 1473 г

Екстракт стевії густий – 6 мл

Яйця – 10 шт

Сир – 1890 г

Цукор ванільний – 28 г

Сода – 14 г

Сіль – 14 г

**Технологія приготування:**

Рослинну олію розтирають з фруктозою у котлі збивальної машини протягом 5 хв, частинами додають яйця, сіль і соду, збивають ще 5 хв до однорідної консистенції. Отриману масу сполучають з просіяним борошном і замішують тісто протягом 3 хв. Тісто охолоджують до температури 17 °С.

Охолоджене тісто розкатують на столі, посипають борошном, в пласт товщиною 8-9 мм і за допомогою спеціальної виїмки круглої форми з зубчастою нарізкою на краях формують коржики масою 60 г, діаметром 88-90 мм.

Сир пропускають через протирочну машину, потім переносять в котел збивальної машини, кладуть яйця, стевіасан, ванільний цукор, борошно і масу збивають 3-5 хв.

Готову начинку порціонують по 25 г, формують її у вигляді валика,

який кладуть на коржик, ближче до середини, і накривають вільним кінцем коржика, злегка придавивши долонями. Напівфабрикати викладають на листи, змащують яйцями і випікають при температурі 210-220 °С протягом 15-18 хв.

ФАРШІ

62. Фарш з квашеної капусти зі стевіасаном

Капуста квашена – 1589 г

Рослинна олія – 48 мл

Цибуля ріпчаста – 104 г

Рослинна олія – 15 мл

Екстракт стевії густий – 0,25 мл

Петрушка (зелень) – 14 г

Сіль – 10 г

Технологія приготування:

Для приготування фаршу капусту віджимають (якщо вона дуже кисла, її потрібно промити декілька разів у холодній воді і ретельно віджати), дрібно ріжуть, кладуть у широку посудину з товстим дном і підігрітою олією шаром не більше 3-4 см. і при періодичному помішуванні ледь обсмажують, потім додають невелику кількість води (5-6 % від маси капусти) і при слабкому нагріві тушкують до готовності. В кінці тушкуванні вода повинна повністю випаритися. У готову капусту додають дрібно нарізану цибулю, стевіасан, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки і перемішують.





МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

Міністерство Охорони Здоров'я України

(назва установи)

м. Київ, вул. Грушевського, 7

(адреса установи)

тел., факс: 253-94-84; 559-29-88

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший заступник головного державного
санітарного лікаря України



А.М.Пономаренко

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від 21.04 2008 р.

№ 05.03.02-04/ 24255

Дістична добавка "Екстракт стевії", виготовлена за ТУ У 15.8-30729147-003-2004 "Дістичні добавки "Стевіасан". Технічні умови"

(об'єкт експертизи, виготовлений у відповідності ТУ, ДСТУ, ГОСТ)

Код ДКПП: 15.86.15

(код за ДКПП, код за УКТЗЕД, артикул)

Дістична добавка

(сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи)

ТОВ "Стевіасан", Україна, 02152, м. Київ, вул. Бучми, 5а. Виробництво: 08362 Київська область, Бориспільський р-н, с. Старе, вул. Заводська 1-а, тел. 553-79-06, код 30729147

(країна-виробник, розробник, адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW, код ЄДРПОУ)

ТОВ "Стевіасан", Україна, 02152, м. Київ, вул. Бучми, 5а, тел. 553-79-06, код 30729147

(заявник, адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW, код ЄДРПОУ)

Необхідності в даних про контракт немає.

(дані про контракт на постачання об'єкта експертизи в Україну)

Об'єкт експертизи відповідає встановленим медичним критеріям безпеки / покриттям за результатами ідентифікації, оцінки ризику для здоров'я населення, а також результатами перевірки (розширеного контролю) наданого заявником зразків об'єкта експертизи, а саме:

"Екстракт стевії" рідкий:

- рівні вмісту (мг/куб.см, не більше): свинцю - 0,5; кадмію - 0,03; мши"яку - 0,05; ртуті - 0,01 (ГОСТ 30178-96; ГОСТ 26930-86; МВ 5178-90); алдрину - не допускається; гентахлору - не допускається; ДДТ і його метаболітів - 0,1; ГХЦГ гама-ізомеру - 0,1 (МВ 4120-86); кількість МАФАнМ, КУО/куб.см - не більше 1000; БГКП (коліформи), в 1 куб.см - не допускаються; E. Coli, в 10 куб.см - не допускається; Ps. aeruginosa, в 10 куб.см - не допускається; плісневих грибів, дріжджів, КУО/куб.см - не більше 100; S. aureus, в 10 куб.см - не допускається; патогенних мікроорганізмів, в т.ч бактерій роду Сальмонела, в 10 куб.см - не допускається (СанПін 42-123-4940-88); (Бк/кг, не більше): цезію 137Cs - 200,0; стронцію 90Sr- 50,0 (МУК 2.6.1.717-98, МИ 12-05-99; МИ 12-04-99).

"Екстракт стевії" порошкоподібний, капсули:

- рівні вмісту (мг/кг, не більше): свинцю - 6,0; кадмію - 1,0; мши"яку - 0,5; ртуті - 0,1 (ГОСТ 30178-96; ГОСТ 26930-86; МВ 5178-90); алдрину - не допускається; гентахлору - не допускається; ДДТ і його метаболітів - 0,1; ГХЦГ гама-ізомеру - 0,1 (МВ 4120-86); кількість МАФАнМ, КУО/г - не більше 10000; БГКП (коліформи), в 0,1 г - не допускаються; S. aureus, в 1 г - не допускається; E. Coli, в 1 г - не допускається; В. cereus, КУО/г - не більше 200; плісневих грибів, КУО/г - не більше 100; дріжджів, КУО/г - не більше 100; патогенних мікроорганізмів, в т.ч бактерій роду Сальмонела, в 1 г - не допускається (СанПін 42-123-4940-88); (Бк/кг, не більше): цезію 137Cs - 200,0; стронцію 90Sr- 50,0 (МУК 2.6.1.717-98, МИ 12-05-99, МИ 12-04-99).

Необхідними умовами використання / застосування, зберігання, транспортування, утилізації, знищення є:

- а) дотримання вимог, встановлених даним висновком за результатами випробувань наданих заявником зразків;
- б) дотримання умов виробництва, транспортування і зберігання продукції, передбачених ТУ У



15.8-30729147-003-2004 "Дієтичні добавки "Стевіясан". Технічні умови".

а) проведення щорічних випробувань (розширеного контролю) об'єкта експертизи на відповідність вимогам даного висновку та діючого санітарного законодавства України.

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи об'єкт експертизи "Дієтична добавка "Екстракт стеій", виготовлена за ТУ У 15.8-30729147-003-2004 "Дієтичні добавки "Стевіясан". Технічні умови", за наданим заявником зразком відповідає вимогам діючого санітарного законодавства України і за умовами дотримання вимог цього висновку може бути використаний в заявленій сфері застосування.

Термін придатності: згідно вимог ТУ У 15.8-30729147-003-2004 "Дієтичні добавки "Стевіясан". Технічні умови". Інформація щодо етикетки, інструкція, правила тощо. етикетка українською мовою повинна міститися на кожній упаковочній одиниці продукції.

Висновок дійсний: протягом строку дії ТУ У 15.8-30729147-003-2004 "Дієтичні добавки "Стевіясан". Технічні умови".

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник.

При зміні рецептури, технології виготовлення, які можуть змінити властивості об'єкта експертизи або спричинити негативний вплив на здоров'я людей, сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даний висновок втрачає силу.

Показники безпеки, які підлягають контролю на кордоні: продукція вітчизняного виробництва

Показники безпеки, які підлягають контролю при митному оформленні: продукція вітчизняного виробництва

Поточний державний санітарно-епідеміологічний контроль здійснюється згідно з вимогами цього висновку: у відповідності з чинним законодавством України шляхом вибіркового санітарно-епідеміологічного контролю з обов'язковим випробуванням об'єкта експертизи на вміст токсичних елементів, а також за мікробіологічними показниками.

Комісія з державної санітарно-епідеміологічної експертизи
при головному державному санітарному лікарстві України
Інституту екології і токсикології ім. Л.І.Медведєва

м. Київ, вул. Героїв Оборони, 6
тел. 258-47-73

Протокол експертизи

Заст. голови експертної комісії

№ 3/8-А-3212-08-28094Е від 16.04.2008 р.

Бобильова О.О.

ТОВ «Стевіясан», 02152, м.Київ, вул. Бучми 5-А,
безкоштовна гаряча лінія 0 800 50 70 03,
тел./факс: (044) 553 79 06, тел.: (044) 553 86 07
www.steviasun.com.ua

Видавництво «Книга плюс», 01001, м. Київ, а/с 222,
Свідоцтво ДК 1280

Підп. до друку 26.11.2009. Формат 60\84\16
Друк офсет. Замовлення №

ISBN 978-966-460-010-8

Віддруковано ЗАТ «ВІПОЛ»
03151, Київ, вул. Волинська, 60
Св-во про внесення до Державного реєстру
серія ДК № 752 від 27.12.2001 р.