

Matijević

Industrija mesa Matijević d.o.o., Novi Sad, Rumenački put 86

DO 120 DANA ODLOŽENO PLAĆANJE čekovima građana bez kamate za iznos preko 1000 din u svim diskontima IM Matijević

Iz ponude izdvajamo

SVINJSKI BUT I PLEČKA BK

499⁰⁰ din/kg



SVINJSKI KARE SK

475⁰⁰ din/kg



MINI STIŠNJENA ŠUNKA U OMOTU

549⁰⁰ din/kg



PILEĆA PRSA U OMOTU

529⁰⁰ din/kg



DIMLJENI KARE

790⁰⁰ din/kg



www.matijevic.rs

Cene su sa PDV-om

AKCIJA

traje od 23. 07. 2012. do 12. 08. 2012.

ništa bez Matijevića!

Matijević

Industrija mesa Matijević d.o.o., Novi Sad, Rumenački put 86

DO 120 DANA ODLOŽENO PLAĆANJE

čekovima građana bez kamate za iznos preko 1000 din u svim diskontima IM Matijević

PAŠTETA 50g

AKCIJA traje od 23. 07. do 12. 08. 2012.

21⁰⁰ din/kom 24⁰⁰ din/kom



PAŠTETA 75g

AKCIJA traje od 23. 07. do 12. 08. 2012.

27⁰⁰ din/kom 30⁰⁰ din/kom



HOT-DOG VIRŠLA R

AKCIJA traje od 23. 07. do 12. 08. 2012.

259⁰⁰ din/kg 282⁰⁰ din/kg



PRAŠKA ŠUNKA

AKCIJA traje od 09. 07. do 12. 08. 2012.

369⁰⁰ din/kg 439⁰⁰ din/kg



LOVAČKA KOBASICA R

AKCIJA traje od 23. 07. do 12. 08. 2012.

229⁰⁰ din/kg 249⁰⁰ din/kg



SUVI SV.VRAT U MREŽICI

AKCIJA traje od 23. 07. do 12. 08. 2012.

1480⁰⁰ din/kg 1585⁰⁰ din/kg



www.matijevic.rs

Cene su sa PDV-om

TAJNE HRANE

Pim. dr med. Dušan Živić

БОРОВНИЦА

Лековито освежење

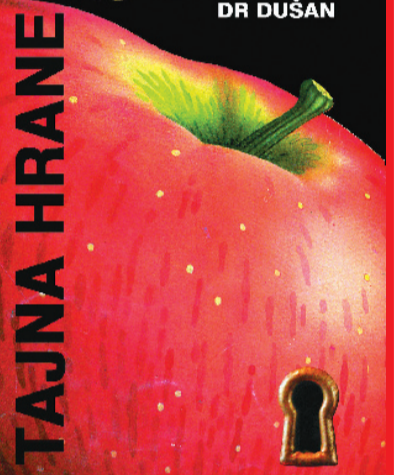
Боровница је листопадни грм, који расте на киселом земљишту брда и шумских пропланака. Плодови сазревају углавном у августу, док се листови беру, млади, у пролеће пре цветања, због својих лековитих особина. Плод -бобица садржи 84% воде. Спада у ниско калорично воће. Енергетска вредност је око 57 кцал на 100г. Од хранљивих материја, најбогатија је угљеним хидратима, којих има 14.5%. Садржи мало беланчевина (0.74%) и још мање масти (0.33%). Завидна је количина дијетних влакана, чак 2.4%. Од витамина, најбогарија је Ц витамином. Присутни су још витамин А, витамини Б групе, витамин Е и К. Богат минерални садржај, углавном чине: калијум, калцијум и фосфор.

Боровница може помоћи код упалних промена уста, ждрела, једњака, желуца па и црева, захваљујући антибактеријском деловању. Благотворно може деловати и у случају надимања. Дијетна влакна боровнице, пре свега топљиви пектин, могу утицати на снижење холестерола у крви. Лековите особине листова који садрже танине, гликозиде и флавоноиде, користе се у народној медицини. Чај од листова препоручује се у случајевима упала уста, ждрела и шећерне болести. Саветује се утрљавање, ради побољшања раста косе Користи се и као облог код повреда.

Када говоримо о лековитим особинама боровнице, морамо споменути витамин Ц, који већ пословично делује позитивно у случајевима прехладе и астме. Познато је да овај витамин, може смањити ризик за настанак малигну болести, пре свега карцинома система органа за варење, као и карцинома пућа. Научно је доказана већа делотворност Ц витамина из свежих намирница, него истоименог витаминског додатка. Своју плаву боју, плод боровнице, дугује познатом антиоксидансу антоцијану. Као и друго бобичасто воће



ŽIVIĆ DR DUŠAN



и смањењу отекутина након повреда или хируршких захвата. Истраживања француских научника, показала су, да пикногенол из боровнице и другог бобичавог воћа, може помоћи код хроничних болести вена. Иста материја може утицати на бољи вид у мраку, чак и код здравих особа. Данаас се говори о значају ове материје, у спречавању настанка малигну болести, мада за поменуто још увек нема довољно доказа. Испитивања научника су показала да пикногенол може повећати просечну издржљивост код спортиста.

Боровнице се могу наћи на пијацама, најчешће у августу. Свеже су тамно плаве боје и магличасте површине. Најмање су кварљиве од свог бобичастиог воћа. Никако их немојте прати пре стављања у фрижидер. Тако, могу



тамно плаве боје, боровница садржи грубилних пигмента, који се називају "Пикногеноли". Те материје су, основа лековите моћи Боровнице. Они штите плодове биљке од интензивних сунчевих зрака. У организму човека учвршћују колаген и еластин, мишићног ткива као и ћелије крвних судова. Отуда њихова улога у превенцији болести срца и крвних судова као

остати свеже и до 14 дана. Задржавати чак годину дана. Најкорисније су свеже. Сјајне су у воћним салатима, сладоледу, воћним тортама, питама и колачима а сушене у комбинацији са житним пахуљицама. Од њих се праве изврсни сокови, сирупи па и вино. www.dijetadrzivici.com Књигу ТАЈНА ХРАНЕ можете поручити ако позовете: 021 63 67 693