

# Кислородный коктейль - это действительно полезно!

## О пользе кислородного коктейля

**Кислородный коктейль** – это сок, фитораствор или любой другой напиток, насыщенный кислородом до состояния нежной воздушной пены.

Кислородный коктейль - это очень полезный продукт. Его употребление компенсирует недостаток Кислорода или говоря медицинскими терминами - устраняет гипоксию. По влиянию на организм небольшая порция коктейля равнозначна полноценной лесной прогулке.

Кислородный коктейль активизирует моторные, ферментативные и секреторные функции желудочно-кишечного тракта, нормализует микрофлору кишечника, а значит, улучшает пищеварительный процесс, ускоряет расщепление полезных веществ. Эти свойства коктейля способствуют излечению болезней желудка и кишечника, в том числе таких, как хронический гастрит с повышенной, нормальной и пониженной секреторной функцией, язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронический колит, дисбактериоз. Также коктейль помогает при функциональных нарушениях центральной нервной системы, вызванных эмоциональными и физическими перегрузками, стрессом, гипертонии, гипотонии, заболеваниях печени, ишемической болезни сердца, хроническом гепатите, холецистите, циррозе печени в стадии компенсации. При регулярном употреблении кислородного коктейля повышается иммунитет и работоспособность.

Кислородный коктейль применяют для

- устранения гипоксии
- повышения работоспособности
- устранения хронической усталости
- нормализации сна
- повышения иммунитета (как у взрослых так и у детей)
- улучшения условий созревания плода во время беременности
- лечение аскаридоза у детей

Кислородный коктейль способен поддерживать и восстанавливать здоровье всех тех, кто живет в городах и проводит значительную часть времени в помещениях

Кислородный коктейль необходим:

- в офисах и на промышленных предприятиях
- в спортивных центрах и салонах красоты
- в санаториях и домах отдыха
- в аптеках, больницах, поликлиниках и роддомах
- в кафе и барах
- в школах и детских садах

- в каждом доме и каждой квартире

## Приготовление кислородного коктейля

Для приготовления кислородного коктейля достаточно купить кислородный концентратор и кислородный коктейлер. Кислородный концентратор имеет очень большой ресурс работы.

Кислородный коктейль употребляют в виде пены, состоящей из пузырьков кислорода, пенообразующего и фито-коктейля (лекарственной и/или витаминной составляющей и вкусовых добавок - если они необходимы).

В качестве пенообразующего в настоящее время применяется один из трех компонентов:

- Корень солодки
- Белок куриного яйца
- Желатиновый настой.

Все три компонента взаимозаменяемы и в некоторых случаях используют смесь данных компонентов, так, например корень солодки совместно с куриным яйцом. Следует отметить, корень солодки сегодня наиболее широко используется. Рецепты с использованием куриного белка практически не используются из-за возможной опасности сальмонеллеза и ограниченным сроком использования (данный рецепт необходимо использовать в течение 1 максимум 2 дней). Рецепты на основе желатина также редко применимы из-за относительно большого времени необходимого на их приготовление (5–6 часов). В настоящее время корень солодки все больше заменяют сухим белком куриного яйца.

Лекарственные составляющие – данные компоненты обычно применяют в домах отдыха и санаториях, имеющих определенный профиль потребителей коктейля. Данные составляющие могут быть использованы как в виде экстрактов (сиропов) различных трав, так и в виде их отваров. В обоих случаях рецептуру данных коктейлей необходимо корректировать с лечащим врачом. Отвары лекарственных составляющих приготавливают согласно рецептуре рекомендованной и описанной на упаковке травяных сборов. Следует отметить, что успешнее применяются компоненты в виде экстрактов (сиропов). Это обусловлено тем, что нет необходимости тратить время на приготовление отваров и в составе экстрактов (сиропов) уже содержатся вкусовые добавки.

Витаминные составляющие – кислородного коктейля обычно применяют в пищевых блоках общего профиля, в фито-барах, саунах и других восстановительных центрах. В состав кислородного коктейля в данной области его применения обычно добавляют различные соки, тонизирующие добавки или сиропы на основе плодов и ягод.

Вкусовые добавки – данный вид добавок используют, как правило, для улучшения вкуса. В основном это сиропы. Их добавляют в рецепты коктейлей составленных на отварах трав или различных сборов.

Для приготовления коктейля к концентратору кислорода подключается коктейлер – специальное устройство, в котором происходит образование пены из заправленной в него жидкой основы. Основой для коктейля может быть любой напиток, даже обыкновенная вода. Наиболее вкусный коктейль получается из сока (пакетированного или

свежеотжатого).

В санаториях, домах отдыха, поликлиниках и больницах кислородный коктейль часто готовят на основе настоя или остуженного отвара лечебных трав.

В кафе, барах и клубах предлагают кислородные коктейли с содержанием алкоголя.

Особенно вкусным получается коктейль на основе ароматного вина. А тем, кто думает о здоровье, будет интересно узнать, что кислород позволяет нейтрализовать вред, наносимый организму алкоголем.

В выбранный вами напиток для формирования пены добавляется небольшое количество пенообразователя.

Итак, включайте концентратор, открывайте поток Кислорода. В коктейлере начнет образовываться пена, которая через несколько секунд начнет переливаться в стакан.

**Кислородный коктейль готов!**