

ЭНТЕРОСГЕЛЬ

ОТДЫХ В УДОВОЛЬСТВИЕ!

ЭНТЕРОСГЕЛЬ ПОМОГАЕТ ПРИ:

- АЛЛЕРГИИ
- ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ
- АЛКОГОЛЬНОЙ ИНТОКСИКАЦИИ
- ОЧИЩЕНИИ ОРГАНИЗМА ОТ ТОКСИНОВ



Как принимать:

Энтеросгель® пасту принимают внутрь за 1-2 часа до или 1-2 часа после еды или приёма других лекарств. Необходимое для приёма количество препарата размешать в стакане в тройном объёме воды комнатной температуры или принимать внутрь, запивая водой.



Возраст	Разовая доза	Суточная доза
	1-1,5 столовые ложки	45 - 67,5 г
Взрослые	(15-22,5 г) 3 раза в сутки	2 - 3 пакета
	1 столовая ложка	45 г
Дети с 5 до 14 лет	(15 г) 3 раза в сутки	2 пакета
	0,5 столовой ложки	22,5 г
Дети до 5 лет	(7,5 г) 3 раза в сутки	1 пакет
	0,5 чайной ложки	
Грудные дети	(2,5 г) 6 раз в сутки	

Производитель: ООО «ТНК СИЛМА» 115573, г. Москва, Шипиловская улица, д. 50, к. 1, стр. 2
Тел./факс: (495) 223-9100 info@enterosgel.ru www.enterosgel.ru Пер. № ЛП-Н (000036) - (РГ-РУ)

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО
ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

РЕЦЕПТЫ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ
СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКОВ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
НАСТРОЕНИЯ И ИММУНИТЕТА!



Горячие витаминные коктейли особенно актуальны в холодную погоду, когда организму нужны витамины и тепло. Они помогут согреться зимой и в межсезонье, восполнить запас витаминов и поднять настроение даже в самый ненастный день. Кроме того, их легко приготовить в домашних условиях.

www.enterosgel.ru

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ХРОНИЧЕСКИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ, АЛЛЕРГИЯ,
НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ВРАЧОМ.

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Всем известно, что зима – пора простуд. Любое заболевание сопровождается интоксикацией организма. Здоровый образ жизни и правильное питание – самые верные способы укрепить иммунитет. Энтеросорбенты помогают вывести из организма токсины/аллергены/яды, тем самым способствуя не только скорому выздоровлению, но и укреплению иммунитета.

В холодные зимние вечера особенно актуальны горячие сезонные напитки: компоты, тёплые чаи. Мы представляем подборку согревающих коктейлей из разных стран, которые порадуют богатым вкусом и обеспечат организм зарядом энергии.

СМОРОДИНОВЫЙ СБИТЕНЬ

Ингредиенты: 1-2 ст. л. мёда
по 1 ст. л. листьев малины и смородины (сухих)
500 мл воды

Способ приготовления

Листья смородины и малины залить кипятком и, укутав кастрюлю полотенцем, настаивать 30-40 минут. Процедить и добавить мёд.



МЕДОВЫЙ СБИТЕНЬ

Ингредиенты: 4 ст. л. мёда
2 ст. л. сахара (белого или коричневого)
1 стакан воды
2 лавровых листа
1 ст. л. гвоздики
1 ст. л. молотого имбиря

Способ приготовления

Подогреть воду, добавить мёд и сахар — довести до кипения. После этого снять напиток с огня, всыпать специи, и снова отправить на средний огонь. Варить 10 минут, затем выключить плиту и дать сбитню немного настояться. Перед подачей процедить, по желанию добавить в чашку ломтики яблока и/или дольки лимона для вкуса и украшения.



КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ

Ингредиенты: 100 г клюквы
100 мл клюквенного сока
500 мл апельсинового сока
500 мл яблочного сока
сок 1 лайма

Способ приготовления

Смешать клюквенный, апельсиновый, лаймовый и яблочный сок, разогреть на огне, не доводя до кипения. Положить на дно стакана немного клюквы, несколько ломтиков цитрусовых. Залить тёплым соком.



ТУНИССКИЙ ЧАЙ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Ингредиенты: 2 ч. л. зелёного чая без ароматических добавок
5-6 веточек мяты
2 ст. л. сахара
1 л воды
50 г кедровых орехов



Способ приготовления

Чай залить примерно стаканом крутого кипятка, и полностью слить воду через 10 секунд, во избежание горечи в готовом напитке. Добавить к чаю промытую мяту и сахар. Оставить несколько листиков мяты для украшения. Залить литром горячей воды, поставить на средний огонь и варить 15-20 минут. Затем процедить чай через сито и разлить по порционным стаканам. Сразу же в каждый стакан добавить кедровых орехов, чтобы они полностью покрыли поверхность. Дать чаю настояться пару минут, чтобы он насытился ароматом кедровых орешков. Украсить чай листиками мяты и сразу подавать к столу.

МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Ингредиенты: 500 мл молока
50 мл воды
3 см свежего корня имбиря
3 бутона гвоздики
0,5 ч. л. корицы
2 ч. л. чёрного чая



Способ приготовления

Корень имбиря почистить и натереть на мелкой тёрке. Подготовить специи. Влить в сотейник воду и поставить на огонь. Спустя несколько минут, добавить молоко. Как только молоко станет немного тёплым, добавить имбирь, гвоздику, корицу и чай. Варить напиток на медленном огне примерно 10 минут. Подавать молочный чай горячим.

ВИШНЁВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты: 1 л вишнёвого сока
3 столовые ложки ягодного сиропа
3 столовые ложки мёда
3-4 дольки апельсина
3-4 дольки лимона
коричная палочка
3 бутона гвоздики
бадьян



Способ приготовления

Налить сок и сироп в кастрюлю, поставить на маленький огонь. Напиток не должен закипеть. Пока он нагревается, положить специи. Добавить дольки фруктов. Прогреть напиток со специями. Когда он станет горячим и ароматным, снять с плиты. Перед подачей добавить в глнтвейн мёд.