

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

ОСВЕЖАЮЩИЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

ПОПРОБУЙТЕ НОВЫЕ ВИДЫ ХОЛОДНОГО ЧАЯ!



Чай - один из самых популярных напитков в мире.
Он прекрасно утоляет жажду, тонизирует, благотворно
влияет на нервную систему, повышает работоспособность.

www.enterosgel.ru

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

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Холодный чай помогает снять усталость и придаёт заряд энергии. Этот напиток является натуральным природным антиоксидантом и регулирует теплообмен в человеческом организме, а также способствует улучшению обмена веществ. Кроме того, в чае содержатся танин и витамин Р, которые поддерживают сердечно-сосудистую деятельность.

Холодный чай, особенно его неподслащенные разновидности, предпочтительнее к употреблению, чем газированные напитки, поскольку он не содержит консервантов, и в нём обычно меньше сахара. Холодные чаи со льдом нужно употреблять с осторожностью, чтобы не причинить вред горлу и здоровью.

ЧАЙ-ЛИМОНАД

Ингредиенты: 10 г чёрного чая
1 л кипятка
1 стакан воды с газом
1 лимон
2 ч. л. мёда
Сахар по вкусу



Способ приготовления

Заварить чай, добавить сахар, дать настояться. Смешать с лимонным соком, медом. Охладить. При подаче разбавить газированной водой. Подавать в стаканах со льдом. Украсить можно вишней и кружком лимона.

АРБУЗНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты: 10 г чёрного чая
1 л кипятка
1/8 часть среднего по размеру арбуза, нарезанного на маленькие кусочки
1 маленький пучок свежего базилика
Сахар по вкусу



Способ приготовления

Чай заваривать в течение 10 минут. Оставить чай остывать при комнатной температуре. Добавить арбуз, базилик, сахар (при желании) и лёд.

СЛИВОЧНЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты: 500 мл заваренного чая
Долька лимона
200 мл свежих нежирных сливок
4 ст. л. мёда

Способ приготовления

Чай смешать с мёдом и сливками, украсить долькой лимона и подать к столу.



ЯБЛОЧНО-МЯТНЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты: 10 г чёрного чая
1 л кипятка
30 г крупно нарезанной мяты
2-3 яблока
Половина лайма
Сахар по вкусу



Способ приготовления

Заварить 1 л чёрного чая, процедить. Очистить от сердцевин яблоки, нарезать кубиками и также добавить в горячий чай вместе с половинкой лайма и мятой. Добавить сахар (по желанию). Накрыть чайник крышкой и дать остыть. Подавайте напиток охлажденным с несколькими кубиками льда и ломтиком лайма.

ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ

Ингредиенты: 500 мл воды
3 ч. л. чёрного чая
1 лимон
Корица
Небольшой кусочек имбиря
Гвоздика
1 ст. л. коричневого сахара



Способ приготовления

Заварить чай с корицей, очищенным имбирём и гвоздикой. После того, как чай настоится, охладить его. Кувшин наполовину заполнить кубиками льда. Нарезать лимон дольками, посыпать сахаром, добавить ко льду. Холодный чай влить в кувшин со льдом и лимоном, дать настояться 2-3 минуты. Разлить в бокалы, украшенные дольками лимона.

ЗЕЛЕНый ЧАЙ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты: 10 г зелёного чая
1,2 л кипятка
1 лимон
Горсть клубники
Пучок мяты
Долька лайма
Сахар по вкусу



Способ приготовления

Заварить зелёный чай, добавить сахар, дать напитку остыть. Затем добавить сок лимона, порезанную на половинки клубнику, некрупно нарезанную мяту и тщательно перемешать. Подавать с кубиками льда, украсив долькой лайма.