



“Düfte sind
Liebeserklärungen
der Natur”

Sanddornfruchtfleischöl

Nicht nur die Blätter der Bäume leuchten in herbstlichen Farben. Auch rote und orangene Früchte schmücken die Natur. Vogelbeere und Hagebutte sind uns wohl bekannt. Auch den Sanddorn finden wir in unserer Region, dessen Früchte von August bis in den Dezember hinein orangegelb leuchten.

Leuchtend orange ist auch das Fruchtfleischöl, welches aus den Beeren gewonnen wird. Der hohe Gehalt an Betacarotinoiden ist für die intensive Farbe verantwortlich. Beta Carotin (Provitamin A) und Vitamin E verleihen dem Sanddornfruchtfleischöl seine Eigenschaft als Zellschutz und Antioxidans. Die Strahlenschutzwirkung des Öls wurde von der NASA sehr gut untersucht.

Das Öl ist zudem reich an Palmitoleinsäure, einer einfach ungesättigten Fettsäure, wie sie auch in der äußersten Schicht unserer Haut vorkommt. All diese Inhaltsstoffe machen das Sanddornfruchtfleischöl zu einem Schutz- und Pflegeöl für unsere Haut und Schleimhaut. Außerdem wird unser Immunsystem gestärkt.

Anwendung

Als Strahlenschutzöl wird es prophylaktisch vor allem innerlich angewendet. Täglich ein Teelöffel 2 Wochen vor einem Badeurlaub bereitet die Haut auf die Sonne vor. Eine Kur im Frühling von täglich einem Teelöffel über 4-12 Wochen wird bei Sonnenallergie empfohlen. Auch in der Vor- und Nachsorge bei Strahlentherapie findet es sowohl äußerlich, als auch innerlich Anwendung.

Jegliche Reizung oder Entzündung der Schleimhäute kann lokal mit Sanddornfruchtfleischöl behandelt werden. Bei Übersäuerung des Magens, Sodbrennen und Gastritis regeneriert das Öl die Schleimhaut und breitet sich wie ein schützender Mantel darüber.

Bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum wird Öl mit der Zunge im Mund verteilt und dann geschluckt. So findet es Einsatz bei Zahnfleischproblemen, Aphten, Halsschmerzen, Heiserkeit und Kehlkopfentzündung. Gereizte und trockene Schleimhaut im Genitalbereich kann durch Sanddornfruchtfleischöl beruhigt werden.

Äußerlich zur Pflege und Regeneration irritierter Haut, bei schlechter Wundheilung und bei Verbrennungen reichen 10 Tropfen Sanddornfruchtfleischöl in 100 ml Pflegebasis.

Sanddornkernöl

Aus den Kernen gewinnt man das Sanddornkernöl, welches sich in seiner Zusammensetzung, Wirkung und Stabilität vom Sanddornfruchtfleischöl stark unterscheidet. Oft wird ein Gemisch aus beiden als Sanddornöl angeboten. Achten Sie daher auf die Deklaration. Das Kernöl mit seinem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist sehr empfindlich und nur begrenzt haltbar, ähnlich dem Hagebuttenkernöl, einem Spezialisten in der Pflege von Narben und älterer Haut.

SANDICCA

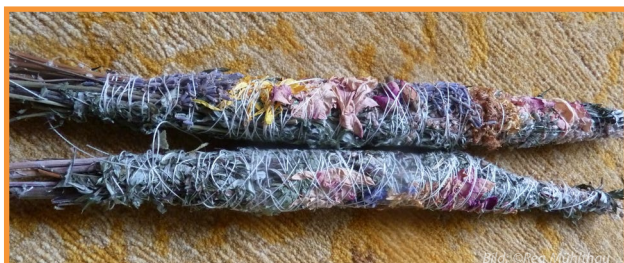
Einem jungen Familienbetrieb im steirischen Joglland liegt die Powerfrucht Sanddorn ganz besonders am Herzen und sie gewinnen ein wunderbares Öl aus den Früchten ihrer Bio Sanddorn-gärten.

www.sandicca.com



Tipps für die Aromaküche

Einige Tropfen Sanddornfruchtfleischöl unterstützen nicht nur die Gesundheit, sondern verleihen z. B. einem Dessert aus Topfen oder Mascarpone eine wunderschöne orangene Farbe.



Aromaworkshop

Beim Herbstworkshop am **18.10.18** sind noch wenige Plätze frei.

Im November finden zwei **Räucherworkshops** statt. Am Freitag, den 9.11.18 ein Workshop für Einsteiger. Hier wird das Räuchern an sich und das wichtigste Räucherwerk vorgestellt.

Am Samstag, den 24.11.18 der Workshop für Fortgeschrittene und Interessierte am spirituellen Aspekt des Räucherns.

Neu! Das Binden von Kräuterbüscheln in beiden Workshops unter Anleitung von Rea Mühlthau.

Die Räucherworkshops finden von **18.00 bis ca. 21.00 Uhr**, abhängig von der Teilnehmerzahl in der Umgebung von Salzburg statt. Anmeldung unter info@aromapraxis.eu oder unter 0664 2816869.

