

OBJEVTE ZLATÝ POKLAD SRÍ LANKY



Skořice cejlonská mletá, BIO

<https://bewit.love/produkt/skorice-cejlonska-mleta-bio?i=MiroslavTumpach>

Váš každodenní klíč ke zdraví a vitalitě

OBSAH

Proč přidat skořici do kávy? Ranní rituál, který změní váš život

Cejlonská královská skořice vs. běžná supermarketová skořice

Recepty s kávou a skořicí pro každý den

Vaření a pečení se skořicí BIO – od klasiky po modernu

Proč si založit uživatelský účet u BEWIT?



☕ 1. PROČ PŘIDAT SKOŘICI DO KÁVY?

Ranní rituál, který změní váš život

Představte si ranní šálek kávy, který nejen probouzí vaše smysly, ale také aktivně podporuje vaše zdraví.

Skořice cejlonská mletá BIO od BEWIT promění každé ráno v léčivý rituál plný vůní, chuti a blahodárných účinků.

☀ ZDRAVOTNÍ PŘÍNOSY SKOŘICOVÉ KÁVY:

1. Stabilizace hladiny cukru v krvi

Cejlonská skořice přirozeně **zlepšuje citlivost na inzulin**

Snižuje prudké výkyvy glykémie po jídle

Ideální pro diabetiky 2. typu i preventivně pro každého

Káva se skořicí = energetický boost bez náhlého poklesu energie

2. Mocné antioxidační a protizánětlivé působení

Chrání buňky před oxidativním stresem

Snižuje chronické záněty v těle

Podporuje detoxikaci organismu

Posiluje imunitní systém

3. Podpora zdravého trávení

Zvyšuje produkci žaludečních šťáv

Zmírňuje nadýmání a křeče

Podporuje metabolismus

Pomáhá při detoxikaci jater

4. Kardiovaskulární zdraví

Snižuje LDL cholesterol („špatný“)

Zvyšuje HDL cholesterol („dobrý“)

Reguluje krevní tlak

Zlepšuje prokrvení celého těla

5. Podpora duševního zdraví

Zlepšuje paměť a koncentraci

Prevence neurodegenerativních onemocnění (Alzheimer, Parkinson)

Hřejivá vůně působí uklidňujícím a snižuje stres

6. Metabolický turbo boost

Zrychluje metabolismus

Podporuje spalování tuků

Zvyšuje termogenezi (produkci tepla)

Ideální součást programu na hubnutí

SYNERGIE KÁVY A SKOŘICE

Když spojíte účinky kávy s **pravou cejlonskou skořicí BIO od BEWIT**, vytvoříte dokonalý nápoj:

Kofeín z kávy + regulace cukru ze skořice = **stabilní energie bez výkyvů**

Antioxidanty z obou surovin = **dvojnásobná ochrana buněk**

Hořkost kávy + sladká pikantnost skořice = **harmonická chuť bez přidaného cukru**



🔍 2. CEJLONSKÁ KRÁLOVSKÁ SKOŘICE vs. BĚŽNÁ SUPERMARKETOVÁ SKOŘICE

Ne každá skořice je stejná!

To, co najdete v běžném supermarketu pod názvem „skořice“, je většinou **kasie** (Cinnamomum cassia) – levnější náhražka pravé cejlonské skořice. Rozdíly jsou zásadní!

VLASTNOST	BEWIT SKOŘICE CEJLONSKÁ BIO	BĚŽNÁ SUPERMARKETOVÁ SKOŘICE (kasie)
Botanický název	Cinnamomum verum (pravá skořice)	Cinnamomum cassia
Původ	Srí Lanka 🇱🇰	Čína, Vietnam, Indonésie
Obsah kumarinu	★ 0,004 % (zanedbatelný)	⚠ až 1 % (250× více!)
Bezpečnost	✓ Bezpečná pro denní použití ✓ Vhodná pro děti i seniory ✓ Bez rizika poškození jater	⚠ Vysoký kumarin - riziko při denním užívání ⚠ EFSA limit: max. 0,1 mg/kg těl. hmotnosti ⚠ Potenciální toxicita pro játra
Chuť	☀ Jemná, přirozeně nasládlá ☀ Sladce-pikantní, noblesní ☀ Vyváženě hřejivá	Ostrá, intenzivní Silně hořká Méně jemná
Vůně	Komplexní, teplá, aromatická	Jednodušší, ostřejší
Kvalita	🏆 BIO certifikace (CZ-BIO-002) 🏆 Ekologické zemědělství 🏆 Jemně mletá 🏆 Bez pesticidů a chemikálií	Konvenční pěstování Často neznámý původ Možné chemické ošetření
Struktura kůry	Tenké vrstvy, jemné	Tlustší, hrubší kůra

	zpracování	
Doporučené užití	✓ Denně bez omezení ✓ Terapeutické dávky ✓ Pro celou rodinu	⚠ S opatrností ⚠ Omezené množství ⚠ Nevhodná pro pravidelné dlouhodobé užívání
Cena	Vyšší (kvalita má svou cenu)	Nižší
Hodnota za peníze	💎 Vynikající – zdraví nemá cenu! - Investice do prevence a vitality	Levná, ale potenciálně riziková při častém užívání

⚠ CO JE KUMARIN A PROČ JE DŮLEŽITÝ?

Kumarin je přírodní látka obsažená ve skořici, která:

V **nízkých dávkách** je bezpečná

Ve **vysokých dávkách** může poškodit játra a ledviny

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) stanovil bezpečný limit: **0,1 mg/kg tělesné hmotnosti denně**

Praktický příklad:

Osoba 70 kg by měla konzumovat max. **7 mg kumarinu denně**

1 lžička kasie (5 g) obsahuje až **50 mg kumarinu** = 7× více než limit! ⚠

1 lžička cejlonské skořice BEWIT (5 g) = pouze **0,2 mg kumarinu** = 100% bezpečné ✓

🏆 PROČ VYBRAT BEWIT SKOŘICI CEJLONSKOU BIO?

Pravá identita – certifikovaná Cinnamomum verum ze Srí Lanky

BIO kvalita – bez pesticidů, herbicidů a GMO

Bezpečnost – pro každodenní užití bez obav

Chuťový zážitek – noblesní, jemná, dokonalá

Zdravotní přínosy – všechny benefity bez rizik

Etické pěstování – podpora udržitelného zemědělství

Transparentnost – znáte přesný původ a kvalitu



3. RECEPTY S KÁVOU A SKOŘICÍ PRO KAŽDÝ DEN

RECEPT 1: KLASICKÁ SKOŘICOVÁ KÁVA

Čas přípravy: 5 minut | Porce: 1

Ingredience:

1 šálek čerstvě uvařené kávy

¼ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

Mléko nebo rostlinný nápoj (dle chuti)

Volitelně: kapka medu nebo kokosový cukr

Postup:

Připravte kávu vaším oblíbeným způsobem

Do horké kávy vmíchejte skořici

Přidejte mléko dle chuti

Dobře promíchejte, aby se skořice rovnoměrně rozpustila

Volitelně osladte minimálním množstvím medu

 **Tip:** Skořici můžete přidat již do kávového filtru nebo do turky před vařením pro intenzivnější vůni!

RECEPT 2: GOLDEN CINNAMON LATTE

Čas přípravy: 10 minut | Porce: 1

Ingredience:

1 espresso nebo 50 ml silné kávy

200 ml rostlinného mléka (kokosové, mandlové nebo ovesné)

½ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

¼ lžičky kurkumy

Špetka čerstvě mletého černého pepře

¼ lžičky vanilkového extraktu

1 lžička kokosového oleje nebo ghí

Stévie nebo med na doslazení

Postup:

Mléko lehce zahřejte (nevařte!)

V mixéru smíchejte teplé mléko, skořici, kurkumu, pepř, vanilku a kokosový olej

Mixujte 30 sekund až vznikne pěna

Připravte espresso do šálku

Přilijte napěněnou zlatou směs

Posypte špetkou skořice

Zdravotní benefit: Kombinace kurkumy a skořice = protizánětlivá bomba! 💪

RECEPT 3: LEDOVÁ SKOŘICOVÁ KÁVA S KARDAMOMEM

Čas přípravy: 5 minut (+ chlazení) | Porce: 1

Ingredience:

200 ml studené kávy (připravené předem)

¼ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

2 kapsle kardamomu (roztlučené)

100 ml mandlového mléka

Led

1 lžička javorového sirupu

Postup:

Uvařte kávu s kardamomem a nechte vychladnout

Do vysoké sklenice dejte led

Přilijte studenou kávu, přidejte skořici a javorový sirup

Navrch nalijte mandlové mléko

Promíchejte a ozdobte skořicovou tyčinkou

Perfektní na: Letní horké dny nebo jako odpolední osvěžení! ❄️

RECEPT 4: VÁNOČÍ SKOŘICOVÝ CAPPUCCINO

Čas přípravy: 8 minut | Porce: 1

Ingredience:

1 espresso

150 ml mléka (kravské nebo rostlinné)

½ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

Špetka mletého hřebíčku

Špetka muškátového oříšku

Kakaový prášek na posypání

Šlehačka (volitelně)

Postup:

Připravte espresso

Mléko zahřejte a napěňte s kořením

Do šálku nalijte espresso

Přidejte napěněné koření-mléko

Ozdobte šlehačkou, posypte kakaem a skořicí

Ideální pro: Vánoční atmosféru kdykoliv během roku! 🎄

RECEPT 5: PROTEÍNOVÁ SKOŘICOVÁ KÁVA

Čas přípravy: 5 minut | Porce: 1

Ingredience:

200 ml horké kávy

1 lžice vanilkového proteinového prášku

½ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

1 lžička kokosového oleje nebo MCT oleje

Špetka soli

Postup:

Všechny ingredience dejte do mixéru

Mixujte 20-30 sekund až vznikne krémová pěna

Nalijte do šálku

Vychutnejte si sytou snídani v šálku!

Zdravotní benefit: Proteiny + zdravé tuky + kofeín + skořice = dokonalá posilovna v šálku! 💪



4. VAŘENÍ A PEČENÍ SE SKOŘICÍ CEJLONSKOU BIO

SLADKÉ RECEPTY

RECEPT 6: SKOŘICOVÉ OVESNÉ SUŠENKY BEZ CUKRU

Čas přípravy: 25 minut | Porce: 20 kusů

Ingredience:

2 hrnky ovesných vloček

2 zralé banány (rozmačkané)

½ hrnku nasekaných vlašských ořechů

2 lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

¼ hrnku kokosového oleje (rozpuštěného)

1 lžička vanilkového extraktu

½ lžičky prášku do pečiva

Špetka soli

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C

Smíchejte všechny ingredience v míse

Na plech vyložený pečícím papírem tvořte lžící malé koláčky

Pečte 15-18 minut dozlatova

Nechte vychladnout

♥ **Zdravá svačinka:** Bez přidaného cukru, plná vlákniny!

RECEPT 7: SKOŘICOVÉ JABLEČNÉ KŘUPAVÉ CRUMBLE

Čas přípravy: 45 minut | Porce: 6

Náplň:

6 jablek (nakrájených)

1 lžička Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

2 lžíce javorového sirupu

Šťáva z ½ citronu

Drobenka:

1 hrnek ovesných vloček

½ hrnku mandlové mouky

½ hrnku nasekaných mandlí

⅓ hrnku kokosového oleje

1 lžička Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

3 lžíce kokosového cukru

Postup:

Jablka smíchejte s skořicí, sirupem a citronem, dejte do formy

Smíchejte ingredience na drobenku

Posypte přes jablka

Pečte při 180°C 30-35 minut

Podávejte teplé, ideálně s vanilkovým zmrzlinou

RECEPT 8: ENERGY KULIČKY SE SKOŘICÍ

Čas přípravy: 15 minut | Porce: 15 kuliček

Ingredience:

1 hrnek datlí (bez pecek)

1 hrnek ořechů (mandle, kešu)

2 lžíce kakaa

1 lžička Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

2 lžíce chia semínek

Špetka soli

Kokosová mouka na obalení

Postup:

Vše rozmixujte v kuchyňském robotu

Tvořte kuličky

Obalte v kokosové mouce

Uchovávejte v lednici

Perfektní na: Rychlou energii před sportem! ⚡

SLANÉ RECEPTY

RECEPT 9: MAROCKÝ CIZRNOVÝ GULÁŠ SE SKOŘICÍ

Čas přípravy: 35 minut | Porce: 4

Ingredience:

2 plechovky cizrny (scezené)

1 plechovka rajčat

1 cibule (nakrájená)

3 stroužky česneku

1 lžička Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

1 lžička mleté kurkumy

1 lžička mletého kmínu

2 lžíce olivového oleje

400 ml zeleninového vývaru

2 mrkve (nakrájené)

1 hrnek čerstvého špenátu

Sól, pepř

Postup:

Na oleji osmažte cibuli a česnek

Přidejte koření včetně skořice, opražte 1 minutu

Přidejte rajčata, vývar, mrkev a cizrnu

Vařte 20 minut na mírném ohni

Na závěr vmíchejte špenát

Podávejte s kuskusem nebo quinoou

Překvapení: Skořice není jen na sladké! Dodá hloubku a komplexnost! 🌶️

RECEPT 10: PEČENÁ DÝŇ SE SKOŘICÍ A ŠALVĚJÍ

Čas přípravy: 40 minut | Porce: 4

Ingredience:

800 g dýně (nakrájené na kostky)

2 lžíce olivového oleje

1 lžička Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

Čerstvá šalvěj

Sól, pepř

Piniové oříšky (na ozdobu)

Balkánský sýr (volitelně)

Postup:

Dýni smíchejte s olejem, skořicí, solí a pepřem

Pečte při 200°C 30 minut

V pánvi opražte šalvěj a piniové oříšky

Podávejte posypanou oříšky, šalvějí a sýrem

RECEPT 11: SKOŘICOVÉ KUŘE S BATÁTY

Čas přípravy: 50 minut | Porce: 4

Ingredience:

4 kuřecí stehna

2 batáty (nakrájené)

1 červená cibule (na klínky)

2 lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

1 lžička mletého zázvoru

3 lžíce medu

2 lžíce sójové omáčky

Olivový olej, sól, pepř

Postup:

Kuře marinujte ve směsi medu, sóji, skořice a zázvoru (min. 30 min)

Na pánvi opečte kuře dozlatova

Do pekáče dejte batáty a cibuli, navrch kuře s marinádou

Pečte při 190°C 35-40 minut

Podávejte s čerstvou koriandrem

Wow efekt: Kombinace sladkých batátů a skořice je nebeská! 😊

RECEPT 12: TEPLÝ QUINOA SALÁT SE SKOŘICÍ A GRANÁTOVÝM JABLKEM

Čas přípravy: 25 minut | Porce: 4

Ingredience:

1 hrnek quinoy (uvařené)

½ lžičky Skořice cejlonské mleté BIO BEWIT

1 granátové jablko (semínka)

½ hrnku pečených mandlí

Hrst čerstvé máty

100 g kozího sýra

Dressing:

3 lžíce olivového oleje

Šťáva z 1 citronu

1 lžička medu

Špetka skořice

Postup:

Quinou uvařte se špetkou skořice

Smíchejte všechny ingredience

Zalijte dresingem

Podávejte teplé nebo studené



🎁 5. PROČ JE VÝHODNÉ MÍT ZŘÍZEN UŽIVATELSKÝ ÚČET U FIRMY BEWIT?

Založení účtu u BEWIT = Investice do vašeho zdraví a komfortu!

Když se stanete registrovaným zákazníkem BEWIT, otevřete si dveře k celé řadě exkluzivních výhod, které udělají z vašeho nakupování jedinečný zážitek. 🌟

💰 FINANČNÍ VÝHODY

1. Členské slevy a zvýhodněné ceny

Přístup k **speciálním členským cenám** na celý sortiment

Pravidelné **sezónní akce a výprodeje** jen pro registrované

Věrnostní bonusy za opakované nákupy

Bodový systém – sbírejte body za každý nákup a vyměňujte je za produkty

2. Exkluzivní nabídky

Newsletter s kódy na slevy – dostávejte jako první informace o slevách

Balíčky a sety za zvýhodněné ceny dostupné pouze pro členy

NÁKUPNÍ KOMFORT

3. Rychlé a pohodlné objednávání

Uložené **doručovací a fakturační údaje** – objednáte během vteřin

Historie objednávek – snadné opakování oblíbených nákupů jedním kliknutím

Sledování zásilek v reálném čase

Uložené oblíbené produkty – vytvořte si vlastní wishlist

4. Prioritní zákaznický servis

Rychlejší vyřízení reklamací a dotazů

Osobní zákaznická podpora pro registrované členy

Přednostní informace o dostupnosti produktů

VZDĚLÁVÁNÍ A INSPIRACE

5. Přístup k exkluzivnímu obsahu

E-booky a příručky o zdravém životním stylu zdarma

Video recepty a tutoriály jak produkty používat

Webináře a online workshopy s odborníky na zdraví

Členská komunita – sdílejte zkušenosti s ostatními

6. Personalizované tipy

Doporučení produktů na míru podle vaší **historie nákupů**

Zdravotní a wellness tipy přizpůsobené vašim potřebám

Sezónní recepty využívající vaše oblíbené produkty

UDRŽITELNOST A ETIKA

7. Transparentnost a jistota kvality

Plný přístup k **certifikátům a analytickým protokolům** produktů

Garance kvality – BEWIT ručí za to, co prodává

Podpora **ekologického a etického obchodu**

SPECIÁLNÍ BENEFITY

8. Sponzorský program a partnerství

Možnost stát se **BEWIT partnerem** a vydělávat na doporučeních

Affiliate program s provizemi

9. Dárkové možnosti

Digitální dárkové poukazy pro vaše blízké

Přání k narozeninám s překvapením

MOBILNÍ APLIKACE A DIGITÁLNÍ NÁSTROJE

10. Nákupy kdykoliv a kdekoliv

Mobilní aplikace s přehledem vašeho účtu

Notifikace o nových produktech a akcích

Digitální knihovna receptů a návodů vždy po ruce

BEZPEČNOST A OCHRANA DAT

11. Bezpečné platby a ochrana soukromí

Šifrované platební brány pro maximální bezpečnost

GDPR compliance – vaše data jsou v bezpečí

Volitelné nastavení soukromí – vy rozhodujete, co sdílíte

JAK ZALOŽIT ÚČET? JE TO JEDNODUCHÉ!

Navštivte: <https://bewit.love/produkt/skorice-cejlonska-mleta-bio?i=MiroslavTumpach>

Klikněte na ikonku na webu vlevo: „ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA“

Vyplňte: Základní kontaktní údaje (e-mail, jméno)

Potvrďte: E-mailem a nastavte si heslo

Hotovo! Začněte nakupovat se všemi výhodami 🎉

♥ ZÁVĚREČNÉ SLOVO: INVESTICE DO SEBE

Registrace u BEWIT není jen o nákupu produktů – je to **vstup do komunity lidí**, kteří věří v sílu přírody, kvalitu a udržitelnost. Je to rozhodnutí **investovat do svého zdraví a pohody** s jistotou, že dostáváte to nejlepší.

Skořice cejlonská mletá BIO od BEWIT je jen jedním z mnoha pokladů, které na vás čekají. S uživatelským účtem získáte nejen skvělý produkt, ale celý svět **autentických, BIO a etických** produktů, které vám pomohou žít **zdravěji, šťastněji a plněji**.

☀ ZÁVĚR E-BOOKU

Vaše cesta ke zdraví začíná u ranní kávy

Každé ráno máte možnost začít den správně. **Skořice cejlonská mletá BIO od BEWIT** není jen koření – je to **lék z přírody**, který vám přináší:

- ✓ Stabilní energii bez výkyvů
- ✓ Ochranu zdraví na buněčné úrovni
- ✓ Podporu trávení a metabolismu
- ✓ Radost z autentické chuti
- ✓ Jistotu bezpečnosti a kvality

Nepřistupujte na levné náhražky z obchodů. Vaše zdraví stojí za to, abyste si vybrali **pravou cejlonskou královnu koření** – tak, jak ji příroda stvořila.

☎ **OBJEDNEJTE SI JI JEŠTĚ DNES!**

🌐 [https://bewit.love/produkt/skorice-cejlonska-mleta-bio?
i=MiroslavTumpach](https://bewit.love/produkt/skorice-cejlonska-mleta-bio?i=MiroslavTumpach)

🙏 **Děkujeme, že jste s námi na cestě k přirozenému zdraví!**

UPOZORNĚNÍ A PRÁVNÍ OMEZENÍ (PRÁVNÍ DISCLAIMER) Tento dokument („Materiál“) není oficiálním dokumentem společnosti BEWIT Natural Medicine s.r.o. („BEWIT“). Nevznikl na její objednávku ani nepředstavuje vyjádření jejích odborných, obchodních či marketingových stanovisek. BEWIT není autorem, poskytovatelem, editorem ani kontrolorem tohoto Materiálu a

neodpovídá za jeho obsah, interpretaci ani užití. Materiál má výhradně informativní, studijní a edukativní charakter. Informace v něm obsažené nesmí být považovány za zdravotní službu, zdravotní doporučení, lékařskou radu, diagnostiku, léčbu, prevenci, terapeutický postup ani jiný zásah do zdraví. Nejedná se o zdravotnický prostředek, odborný návod, klinické doporučení ani o podklad pro rozhodování o zdravotním stavu osoby. Uvedené informace nebyly ověřeny ani posouzeny žádným státním, regulačním či odborným orgánem, včetně SÚKL, EFSA, FDA nebo obdobných institucí. Materiál nesplňuje legislativní náležitosti zdravotních ani výživových tvrzení dle platných právních předpisů Evropské unie a není určen k jejich naplňování, obcházení ani nahrazování. Používání esenciálních olejů, aromaterapeutických směsí a jiných látek uvedených v tomto Materiálu je zcela na odpovědnosti čtenáře. Autor Materiálu ani BEWIT nenesou odpovědnost za jakékoli přímé či nepřímé újmy, škody, zdravotní komplikace, nesprávné použití látek, nevhodnou interpretaci informací ani za následky rozhodnutí čtenáře učiněná na základě tohoto Materiálu. Materiál není určen k tomu, aby sloužil jako podklad pro ukončení, změnu či nahrazení lékařské péče, posuzování zdravotního stavu, samoléčbu, úpravy medikace, terapeutické intervence, jakékoliv zdravotní rozhodování, nebo používání produktů způsobem odporujícím jejich oficiálnímu určení či návodu k použití.