

PRZEPIS

NAPÓJ UME-SHO-KUZU

Do szklanki wody dodać łyżeczkę sosu sojowego naturalnego – shoyu lub tamari i zagotować. 1 łyżkę kuzu rozpuścić w niewielkiej ilości wody i wlać do gotującego się płynu. Gotować do momentu w którym płyn stanie się przezroczysty i gęsty. Zgasić i dodać roztartą na pastę ¼ śliwki umeboshi. Pić gorące, małymi łykami, każdy łyk mieszając ze śliną. Można dodać imbir lub sok z imbiru.

SKŁADNIKI

1 szklanka wody

¼ śliwki umeboshi lub ¼ łyżeczki pasty ume

Kilka kropli sosu sojowego

1 łyżka kuzu rozpuszczonego w wodzie

ZASTOSOWANIE

- Odkwasza organizm
- Usuwa zmęczenie
- Poprawia witalność
- Poprawia trawienia
- Zalecane przy biegunkach, zaburzeniach gastrycznych, niestrawności i przejedzeniu
- Neutralizuje nadmiar kwasów żołądkowych
- Z dodatkiem imbiru idealny napój na przeziębienia