

2019. Szeptember

Love2Smile Mini Magazin



LOVE2FRIDAY

INGYENES KISZÁLLÍTÁS SZEPTEMBER 13-ÁN PÉNTEKEN!*

*PICK PACK PONT ÁTVÉTELLEL: 4,5 EZER FT RENDELÉSTŐL
FÁMA FUTÁR HÁZHOZSZÁLLÍTÁSSAL: 7,5 EZER FT RENDELÉSTŐL



KATTINTS IDE A LÉNYEGÉRT!



SZEPTEMBER 20.
GYERMEKEK VILÁGNAPJA

GYÓGYNÖVÉNYTÁR: CSALÁN

Talán nincs olyan, aki ne ismerné a csalánt, Magas termetű (kb. 50-150 cm), ami az egyik legerjedtebb gyom- és csalánszőrökkel borított évelő növény. gyógynövény.

Egész Európában honos, Magyarországon is minden felé megtalálható.

Érintése a csalánszőrök húgysav tartalma miatt fájdalmas, égető, viszkető érzést eredményez apró piros kiütésekkel társulva.

Annak ellenére, hogy sokan csak kiirtandó gyomként ismerik, szinte felsorolni is nehéz, hogy az emberi szervezetre mennyi gyógyhatással rendelkezik.



KÜLSŐLEG:

Leveléből teát készítve hatékonyan alkalmazható torokgyulladás során gargalizálásra, illetve reumás és aranyeres bántalmak esetén készíthetünk belőle ülőfürdőt.

Vizes kivonatát lemosóként használhatjuk hajhullás, korpásodás megelőzésére és hajzsírosodás ellen.

A csalán kovasav tartalma hatékonyan erősíti a hajhagymákat, a kötőszöveteket, valamint a körmöt. Hatékonyan gyógyítható vele az ekcéma, pikkelysömör és jól használható pattanásos bőr kezelésére is.

BELSŐLEG:

A csalán tea kimondottan hatékony vértisztító, továbbá vízajtó hatása miatt hatékonyan alkalmazható vese- és hólyaghomok kihajtására is.

Használható láz csillapítására, gyomor- és bélhurut esetén, máj- és epebántalmakra, székrekedésre, és prosztatata megnagyobbodásra egyaránt. Csökkenti a vércukor szintet és növeli a szervezet ellenálló képességét.

Termékeink között a **Love2Smile Cosmetics Diólevél Csalán Szappanban** találjátok ezt a csodás növényi alapanyagot.

Elérhető utazó méretben is.

Érdekesség, hogy a szappanunkban a gyógynövények hatását **teafa és levendula 100% növényi illóolajokkal erősítjük.**



MEGÚJULTUNK

Folyamatosan azon dolgozunk, hogy Nektek még kényelmesebbé és biztonságosabbá tehessek a vásárlást a Webáruházunkban.

Sokszor olyan optimalizációkat végzünk el, ami nektek nem észrevehető gyakran pedig olyanokat, amivel az oldalak gyorsabban töltődnek be a telefonokon, tableteken vagy számítógépeken.

Igyekszünk arra is odafigyelni, hogy a használt böngészők mindegyikében megfelelően jelenjen meg minden az oldalunkon.

Idén nyáron úgy döntöttünk, hogy felfrissítjük a webáruházunkat.

Ez természetesen jelentősen túlmutat azon, hogy a jelenlegi design trendekhez igazítottuk az oldalt, a mögöttes rendszert a legkorszerűbb technikájúra cseréltük annak érdekében, hogy a szeretett kincseitek beszerzése során minden tekintetben könnyebbé, gyorsabbá és biztonságosabbá tegyük az oldalunk használatát.

Fogadjátok szeretettel és használjátok bátran!

MEGNÉZEM





PRÓBÁLD KI!



Love2Smile
Organic
Cosmetics

100% natúr, vegán, vegyszer- és pálmaolajmentes,
bőr- és környezetbarát, prémium anyagokból készülő,
magyar alapkozmetikumok a mindennapi tisztálkodáshoz.

TISZTA, TERMÉSZETES ÉS GYÖNYÖRŰ

Keresés



A kosár üres



SZAPPANVÁLASZTÓ

SZAPPANOK

GOLYÓS DEZODOROK

FÜRDŐGOLYÓK

ILLÓOLAJOK

KIEGÉSZÍTŐK

CSOMAGOK

TUDTAD-E?

BLOGJAINK

KÖRNYEZETTUDATOS, VEGÁN ÉS ÁLLATKÍSÉRLET MENTES ALAPKOZMETIKUMOK



Köszöntünk a **Love2Smile Cosmetics** pálmamentes, natúr, vegán kozmetikumok csodálatos világában!

Kényeztesd bőröd a kincseinkkel!



Családi csomag -
Zuhanyszappan

5 490 Ft



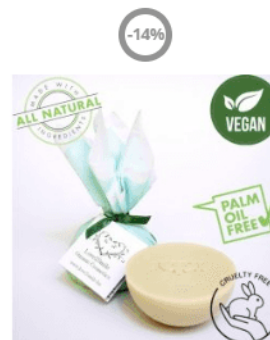
Utazó szappan - Citromfű
eukaliptusz

890 Ft



Családi csomag - Utazó
szappan ajándékdobozban

3 690 Ft



Menta szappan

~~1 390 Ft~~ 1 190 Ft



Utazó szappan - Körömvirág
ánizs

890 Ft



PÁLMASEMLEGESSÉG

Nagyon sok kérdés érkezik tőletek a termékeinkkel és alapanyagainkkal kapcsolatban, aminek azért is örülünk, mert így visszaigazolást kapunk arról, hogy egyre nagyobb az a tábor, akiknek nem mindegy, hogy mit használnak és mivel veszik körül magukat napi szinten.

Ez több okból is egyre fontosabb, egyrészt nem mindegy, hogy a szervezetünkkel hogy bánunk, lehetőségeinkhez mérten mennyire óvjuk a káros anyagoktól, mérgektől. Köztudott, hogy a szervezetünk egy csodálatos, öngyógyító, alapvetően nagyon strapabíró rendszer, de természetesen hosszan és intenzíven tartó igénybevétel esetén adódhatnak problémák.

A másik, egyre fontosabbá váló ok a környezetünkkel, életterünkkel van összefüggésben. A folyamatosan gerjesztett túlfogyasztás és természetkárosítás mára olyan szintre emelkedett, hogy az eddig higgadtabb környezetkutatók is hevesen kongatják a vészharangot, amit még mindig hajlamosak sokan elbagatellizálni, illetve ahelyett, hogy tevékenyen

lépnének fel Földünk ökoszisztémájának helyrebillentésében, komoly erőforrásokat fordítanak arra, hogy inkább új bolygót találjanak az emberiségnek.

De miért is fontos téma a pálmaolaj/pálmazsír használatának kerülése? Azért, mert ezen alapanyag használata a szervezetünknek sem egészséges, továbbá a környezetünket is kizsigereli, károsítja.

Akkor miért is terjed egyre jobban a használata? Azért, mert az előállítás olcsó, főleg az olyan országokból érkezőknek, ahol nincs, vagy csak nagyon laza az előállításával kapcsolatos szabályozás.

A következőkben dióhéjban körbejárjuk ennek az alapanyagnak a környezetre gyakorolt hatásait.

A pálmazsírt az olajpálma növény húsából sajtolják, népszerűsége abból fakad, hogy egyrészt magas a növény egységnyi termőterületre jutó hozama, másrészt főleg olyan országokban állítják elő, ahol kizsákmányolóan alacsony

munkabéreket fizetnek a szektor dolgozóinak (gyakori a gyermekmunka és adósrabszolgák foglalkoztatása).

Tovább árnyalja a képet, hogy ezekben a többnyire közép-ázsiai országokban elhanyagolható a kitermelést szabályozó jogi környezet.

A termesztéshez először is meg kell tisztítani a termőterületet – őserdőirtás, aljnövényzet felégetése (üvegházhatást gerjesztő gázok, élőlények mészárlása, lakóhelyük megszüntetése). Ezt követően a magas terméshozam elérése érdekében a növényt olyan káros kemikáliákkal permetezik, amik a talajvízbe jutva tovább rongálják és teszik veszélyessé a környezetet. Végül amikor néhány év után a termőföld kimerül, felszámolják az ültetvényt, de a földben maradt olajpálma gyökerek olyan gátlóanyagot tartalmaznak, ami miatt évtizedekig nem tud regenerálódni a természet.

Egyetlen alapanyag miatt szisztematikusan elpusztítjuk a Föld tüdejének számító őserdőket, eltöröljük egy sor állatfaj természetes életterét és ítéljük kihalásra őket. Hagyjuk, hogy az ott élő embereket kizsákmányolják és életterületet

megmérgezzék. Miért? A nemtörődomség és profithajhászás miatt. Ráadásul ez az alapanyag még csak nem is létszükséglet, könnyedén elhagyható, vagy helyettesíthető.

Mivel mi kiemelt fontosságúnak tartjuk a környezetvédelmet és a tudatosságot, már a **LOVE2SMILE** márka indulásakor elhatároztuk, hogy a szintetikus és állati eredetű összetevők mellett a pálmazsírt/olajat is tiltólistára vesszük. Nemcsak a termékeinkben kerüljük többek között ezt az alapanyagot, hanem mindennapi életünkben is.

Bevásárlás közben megéri azt a pár percet ráfordítani a termékek összetevőlistáira, főleg, hogy az alapanyagok értelmezéséhez a technikai háttér (okostelefonok, Internet) és tudástár is folyamatosan elérhető.

Nálunk kizárólag olyan terméket találsz, ami tiszta, természetes, az emberi szervezettel és a környezetünkkel is kíméletes, fenntartható és természetesen állatkísérletektől mentes, vegán.



The background is a dark brown wooden surface with horizontal planks. Scattered around the edges are autumn leaves in shades of yellow, orange, and red, some with water droplets. A small red berry is visible in the top left corner.

RecenTok

KÁPOSZTÁS TÉSZTA



Hozzávalók:

1 kg fejes káposzta
25 dkg tészta (durum, teljes kiőrlésű)
1-2 evőkanál cukor (nád, nyírfa) -ízlés szerint
2 evőkanál olívaolaj (extra szűz)
só (természetes, nem finomított)
(tört) bors

1. tisztítsuk meg a káposztát a felső 1-2 levelétől, mossuk meg és szeljük kisebb darabokra, majd a darabokat nagyon vékony csíkokra (torzsát vegyük ki)
2. enyhén sózzuk meg és hagyjuk, hogy levet engedjen (kb. 20 perc)
3. tegyük fel főni a tésztavizet kevés sóval, majd amikor lobogva forr, tegyük bele a tésztát és főzzük fogkeményre (ne főzzük túl, mert még pirítani is fogjuk)
4. az olívaolajon pároljuk meg a káposztát ízlés szerint ízesítve (só, bors, cukor) és amikor fogkeményre puhult keverjük a lecsöpögtetett tésztához
5. forró serpenyőben pirítsuk meg a káposztás tésztát és tálalható (teflon esetén nem kell tenni alá olajat)

Praktikák:

- bátran változtatható a káposzta mennyisége és az ízesítése (ezt az ételt mindenki máshogy szereti)
- a képen látható étel durum tésztával készült

SÓLET

Hozzávalók

- 500 g apró fehér száraz bab
- 100 g árpagyöngy (gersli)
- 1 db vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 teáskanál füstölt őrölt paprika
- 1 teáskanál csemege őrölt paprika
- 1 db nagy egész fekete kardamom
- 2-3 db babérlevél
- 1/2 mk szóda bikarbóna
- só (természetes, nem finomított)
- tört fekete bors
- 2-3 ek napraforgóolaj (hidegen sajtolt)



Előkészület: válogassuk át a bab szemeket és egy éjszakára áztassuk be lefedve, hűtőben

1. mérjük ki, majd válogassuk át a gerslit (abban is lehet más gabona és kavics) és tisztítsuk meg a hagymákat, a vöröset vágjuk apróra
2. az olajon pirítsuk meg a hagymát, reszeljük hozzá a fokhagymákat és kevergessük át
3. adjuk a hagymához a leszűrt babot, fűszeresszük a só kivételével (paprikák, bors, babér, kardamom) és adjuk hozzá a szóda bikarbónát, amittől még gyorsabban puhára fő a bab
4. adjuk a babhoz a kiválogatott gerslit és az egészet öntsük fel annyi vízzel, ami kb. 1-2 újjnyira ellepi
5. fedő alatt, időnként átkevergetve főzzük, amíg a bab megpuhul, majd ízlés szerint sózzuk (azért csak a főzés végén sózzuk, mert nem engedné könnyen megfőni a babot a só)
6. ha megfőtt a bab és a gersli is, vegyünk ki 2 merőkanállal a botmixer keverőtálgába és pürésítsük össze, majd ezzel a pürével sűrítsük be az ételt, alaposan keverjük össze és kész



ASZALT GYÜMÖLCSÖS PRALINÉ



Hozzávalók (10-15db):

- 5 dkg darált dió
- 5 dkg datolya
- 5 dkg aszalt szilva
- 2 mokkáskanál cukrozatlan kakaó (vagy karob)
- 1 mokkáskanál őrölt fahéj

1. adjuk a darált dióhoz a kakaót és a fahéjat
 2. botmixerrel pürésítsük a datolyát és a szilvát, majd adjuk a gyümölcspépet a diós keverékhez és alaposan gyúrjuk össze
 3. formázzunk tetszőleges méretű bonbonokat, ami így is és darált dióba forgatva is található
- török mogoróval, vagy mandulával is el lehet készíteni és más aszalványokkal is finom



TÖNKÖLY KENYÉR

Hozzávalók

- 100g teljes kiőrlésű tönkölyliszt
- 400g tönköly fehérliszt
- 1 csomag instant élesztő
- 8g nádcukor
- 12g só (természetes, nem finomított)
- 300g langyos víz



1. A liszteket, sót, cukrot és az élesztőt keverjük össze egy tálban
2. Öntsük hozzá a langyos vizet és keverjük, majd gyúrjuk jól össze a tésztát. Először kicsit ragacsosnak tűnhet, de minél tovább gyúrjuk, annál kezelhetőbb lesz
3. Takarjuk le az edényt és tegyük huzatmentes, meleg helyre a tésztát, majd hagyjuk, hogy a duplájára keljen. Sütőpapírral béleljük ki a sütőformát
4. A tésztát vegyük ki a tálból lisztezett felületre, formázzuk meg a sütő forma méretére és tegyük bele a formába. A formát takarjuk le és tegyük félre a sütő bemelegedéséig, hogy kicsit keljen még a tészta
5. Kapcsoljuk be a sütőt 180 fokra és tegyünk be egy hőálló edényben kis vizet. Ettől jó párák lesz bent a levegő, ami sokat segít a kenyér sütés közbeni emelkedéséhez
6. A megkelt tésztát egy éles késsel vagdossuk be átlósan, majd tegyük be a sütőbe. A sütési idő 40 perc, ha azt szeretnénk, hogy ropogósabb legyen a kenyér kérge, sütés közben 2-3 alkalommal spricceljük le vízzel

AMERIKAI ZABPALACSINTA



Hozzávalók

- 15 dkg teljes kiőrlésű zabliszt
- 5 dkg zabkorpá
- 4 evőkanál nyers nádcukor
- 1/2 teáskanál őrölt fahéj
- 1/2 teáskanál sütőpor (foszfátmentes)
- 1 evőkanál olívaolaj (extra szűz)
- 3 dl víz

1. mérjük ki a száraz hozzávalókat, öntsük fel a vízzel és adjuk hozzá az olajat
2. kézi habverővel keverjük homogénre a masszát
3. hevítjük fel a (palacsintasütő) serpenyőt, merőkanállal fokozatosan adagolva süssük ki a 6-7 cm átmérőjű palacsintákat (ha az alsó oldal már aranybarna, fordítsuk meg és a másik oldalt is süssük meg)

Praktikák

- a palacsinta vastagsága szabályozható a víz csökkentésével, sűrűbb tésztából vastagabb készíthető
- karakteres ízű olajokat is használhatunk pl. dió-, vagy mákolaj
- adhatunk hozzá más fűszereket is pl. gyömbér, szegfűszeg, szerecsendió, tonkaba, vanília



DEZODOR

SPORTOLÁSHOZ

Teljesen mindegy, hogy beltéri vagy kültéri sport.
Nem lényeg, hogy profi, vagy amatőr.

AMI SZÁMÍT, AZ EGÉSZSÉG!

100% natúr és hatékony összetevőkből kifejlesztett, aktív receptúra
a kellemetlen testszagok ellen.

PRECÍZEN ZÁRÓDÓ, SZELEKTÍVEN GYÚJTHETŐ DEZODOROS ÜVEG

VÁSÁROLJ KÉNYELMESEN ÉS BIZTONSÁGOSAN TŐLÜNK!



Kincseinket eddig személyesen tőlünk, vagy partnereinktől szerezted be és még nem próbáltad ki webáruházunkat, vagy csak egyszerűen kíváncsi vagy, mit teszünk meg annak érdekében, hogy maximális biztonságban vásárolhass tőlünk a virtuális világban?

- A Love2Smile Webáruházban nem kell megadnod semmilyen pénzügyi adatodat
- Vásárlásod során az egyik legerősebb titkosítási eljárás és technológia véd
- A megadott adataidat kizárólag csak a kiszállításhoz használjuk fel, semmilyen egyéb körülmény között nem hozzáférhetőek senki számára
- Minden tekintetben alávetjük működésünket a közelmúltban hatályba lépett GDPR (EU általános adatvédelmi rendelete) szabályozásnak
- Webáruházunk az év minden napján 0-24 órában nyitva tart, bármikor vásárolhatsz
- Több platformon keresztül is kapcsolatba léphetsz velünk (e-mail, Messenger, Facebook, telefon)
- A beérkezett megrendeléseket még aznap feldolgozzuk, mindent elkövetünk, hogy a leggyorsabban hozzájuss a kincseidhez
- A legtöbb PickPackPonton fizethetsz bankkártyával is (ha nem találod az átvételi pont infóit, szívesen tájékoztatunk róla)
- Kiemelt figyelmet fordítunk a megfelelően védő csomagolásra - amit újrahasznosított csomagolóanyagokkal oldunk meg
- A küldemények biztosítottak

Ha a megrendeléssel kapcsolatban bármilyen egyéb kérdésed merül még fel, keress bennünket bizalommal az info@love2smile.hu címen, a Facebook-on vagy a 30/545-6617-es telefonszámon!



facebook.com/Love2Smile



Love2Smile Organic Cosmetics

<https://www.love2smile.hu>

info@love2smile.hu

<https://webshop.love2smile.hu>

<http://félgömbszappan.hu>



[instagram.com/love2smile_cosmetics/](https://www.instagram.com/love2smile_cosmetics/)



[pinterest.com/love2smilecosm](https://www.pinterest.com/love2smilecosm)



facebook.com/Receptmuves



[instagram.com/receptmuves](https://www.instagram.com/receptmuves)

<https://www.receptmuves.hu>



<https://www.szappanmuves.hu>



Receptmüves
Egyszerű, egészséges és finom



Szappanmüves
a Love2Smile Organic Cosmetics blogja