



HISTORIA E SHAFRANIT TOKA

Zbuloni përfitimet e jashtëzakonshme të Shafranit, një erëz e lashtë e njohur për vetitë e saj të jashtëzakonshme kuruese. I referuar në papirusin "Ebres", traktatin më të vjetër mjekësor të njohur. Shafrani qëndron si një nga bimët më të hulumtuara, me mbi 5600 nisma globale dhe studime biomjekësore që eksplorojnë vetitë dhe përbërjen e tij medicinale.

Gjetjet tregojnë se Shafrani ka potencial për të parandaluar 600 lloje të ndryshme sëmundjesh, duke ushtruar ndikim pozitiv në trup në 175 mënyra të ndryshme. I quajtur me vend : "erëza e gëzimit dhe lumturisë", Shafrani nuk është thjesht rastësi.

Përjetoni historinë e pasur të kultivimit të Shafranit që fillon në **shekullin e XV**, me **Kosovën** si qendër për kultivimin dhe eksportin e tij, zbuloni sekretet e një kulture dhe tradite të lashtë, ku njohuritë e thella të popullatës për kultivimin e Shafranit janë përcjellë nëpër breza. Konsumimi i rregullt i Shafranit është një përvojë që të ndryshon jetën, duke zhbllokuar një mori përfitimesh shëndetësore dhe ju do të jeni më të lumtur dhe më të shëndetshëm.

TOKA është një kompani e themeluar në Kosovë me qëllimin e vetëm të prodhimit të Shafranit më të mirë në botë. Ne e kultivojmë Shafranin tonë pa asnjë preparat kimik apo herbicid, dhe produktet tona janë të certifikuara në mënyrë të pavarur si organike. Të gjitha produktet tona i nënshtrohen një sërë procesesh strikte, nga mbjellja tek ambalazhimi dhe më pas transporti, dhe ato analizohen dhe certifikohen çdo vit.

ÇFARË ËSHTË SHAFRANI ?

Shafrani vjen nga një krokus i kultivuar: *Crocus sativus* L. Prandaj është një bimë bulboze monokotiledon i cili, në rendin Liliales, i përket familjes Iridaceae. *Crocus sativus* ka veçantinë e lulëzimit në vjeshtë (nga Tetori deri në Nëntor) si *colchicum* vjeshte *Colchicum autumnale*, gjithashtu rendit Liliales por familja Colchicaceae.

SHAFRANI ME PËRFITIME TË SHUMTA SHËNDETËSORE

Me mijëra vjet Shafrani është përdorur për të korrigjuar problemet më komplekse shëndetësore:

Antioksidant i fuqishëm: Shafrani njihet për efektet e tij antioksiduese sepse lulja e shafranit përmban krocin, karotenoidë, si dhe safranal të cilat veprojnë kundër plakjes së qelizave, në ndërveprim me ajrin.

Anti-inflamator i fuqishëm: Është gjithashtu një mënyrë e shkëlqyer për të luftuar të gjitha llojet e infeksioneve. Për të luftuar dhimbjet e dhëmbëve, përdorimi i Shafranit është shumë i dobishëm. E njëjta gjë vlen edhe për infeksionet e veshit ose dhimbjet e kyçeve. Redukton në masë të madhe simptomat post-menstruale (dhimbje koke, ngërçe në stomak) por edhe simptomat për shkak të menopauzës (afshet e nxehta).

Redukton simptomat e depresionit dhe stresit: Përdorimi kryesor i Shafranit është për të luftuar stresin dhe depresionin. Safranal ka përbërës aktivë antidepressivë të cilët veprojnë në sistemin nervor dhe çojnë në ekuilibër emocional. Përveç kësaj, zvogëlon shqetësimet e gjumit dhe në këtë mënyrë ndikon në humor.

Vetitë kundër kancerit: Karotenoidet e shafranit kanë veti pozitive për parandalimin e kancerit.

Vetitë tretëse: Shafrani nxit tretjen dhe pastron mëlçinë, përveç kësaj, zvogëlon oreksin duke dhënë një ndjenjë të ngopjes.

Ndikon pozitivisht në diabet dhe trigliceridet: Cilësitë e Shafranit janë treguar se ulin nivelin e sheqerit në gjak dhe nivelin e kolesterolit. Kështu përmirëson shëndetin e njerëzve me trigliceride dhe diabet dhe për këtë arsye redukton rreziqet kardiovaskulare.

Korrigjon shikimin: Përfitimet e Shafranit ndihmojnë gjithashtu në luftën kundër degjenerimit të indeve të retinës. Kjo erëz i bën dobi edhe sistemit vizual të të moshuarve, për të stabilizuar problemet e kataraktit.

Përmirëson kujtesën e njerëzve që vuajnë nga sëmundjet degjenerative: Krokusi ka treguar aftësinë e tij në lidhje me përkeqësimin e neuroneve të njerëzve që vuajnë nga sëmundje degjenerative si, sëmundja e Alzheimerit. Përveç kësaj, neutralizon dhe përmirëson aftësitë njohëse të këtyre njerëzve dhe atyre që vuajnë nga çrregullimet e vëmendjes dhe hiperaktiviteti.

Efektet në shëndetin seksual: Shafrani është një afrodisiak i fuqishëm. Ajo çon në dëshirë dhe nxit ereksionin tek meshkujt dhe rrit epshin tek femrat.

Rikthen energjinë dhe vitalitetin: Falë përbërësve aktivë të shafranit, vetitë e tij luftojnë lodhjen dhe janë një përforcues i energjisë. Ajo rrit performancën sportive dhe qëndrueshmërinë.

Përfitimet për lëkurën: Shafrani ndihmon në ngadalësimin e plakjes së qelizave, për këtë arsye shpesh përfshihet në përbërjen e produkteve farmaceutike dhe kozmetike.

Doza ditore e rekomanduar është 3 deri 9 fije për një të rritur.

Marrja e një doze të lartë (më shumë se 5 g) është toksike, mund të shkaktojë të vjella ose shqetësime gastrointestinale. Përdorimi i njëkohshëm i antidepressantëve nuk rekomandohet duke pasur parasysh ngjashmërinë në mënyrën e veprimit të tyre. Për femrat nuk rekomandohet konsumimi gjatë shtatzënisë dhe ushqyerjes me gji, ndërsa për fëmijët nën moshën 12 vjeqare rekomandohet këshilla paraprake mjekësore.

LISTA E SËMUNDJEVE PËR TË CILAT SHAFRANI KA REZULTUAR EFEKTIV ME VEPRIM AKTIV NË TRAJTIMIN DHE PARANDALIMIN E TYRE

1. DEPRESIONI
2. DISFUNKSIONI EREKTIL
3. DIABETI MELLITUS: TIPI 2
4. SËMUNDJA E ALZHEIMERIT
5. DEGJENERIMI MAKULAR
6. SËMUNDJET KARDIOVASKULARE
7. DEPRESIONI: PAS LINDJES
8. MOSFUNKSIONIM SEKSUAL
9. ÇRREGULLIMET E ANKTHIT
10. KOMPLIKIMET DIABETIKE
11. GLAUKOMA
12. SINDROMA PREMENSTRUALE
13. ANKTHI
14. ÇRREGULLIME TË OREKSIT
15. ÇRREGULLIMI I DEFICITIT TË VËMENDJES DHE HIPERAKTIVITETIT
16. DISMENORREA
17. KOLESTEROL I LARTË
18. SIMPTOMAT E TRAKTIT URINAR TË POSHTËM
19. MAKULOPATIA: E LIDHUR ME MOSHËN
20. SINDROMA E MENOPAUZËS
21. PESHA E TEPËRT
22. PSORIASIS
23. ÇRREGULLIMI I ZGJIMIT SEKSUAL
24. GODITJA NË TRU: ISHEMIKE
25. PROBLEMI ME PESHËN: OREKSI
26. STRESI OKSIDATIV
27. INFLAMACION
28. KANCERI: TË GJITHA
29. MBYLLJA E ARTERIES SË MESME CEBREALE
30. SËMUNDJET NEURODEGJENERATIVE
31. SËMUNDJA E MËLÇISË YNDYRRORE JOALKOOLIKE
32. SËMUNDJA E PARKINSONIT
33. SHËRIMI I DOBËT
34. KANCERI I ZORRËS SË TRASHË
35. ISKEMIA
36. SKLEROZA E SHUMËFISHTË
37. TOKSICITETI I PESTICIDEVE
38. TOKSICITETI I ALKOOLIT
39. TËRHEQJA E ALKOOLIT
40. ANOREKSIA: E SHKAKTUAR NGA STRESI
41. ANKTHI: I PËRGJITHËSUAR
42. ASTMA
43. TRURI; STRESI OKSIDATIV
44. KANCERI I GJIRIT
45. HIPERTROFIA KARDIAKE
46. ISHEMIA CEBREALE
47. KIMIOTERAPIA DHE RADIOTERAPIA
48. TOKSICITETI I MËLÇISË I SHKAKTUAR NGA KIMIOTERAPIA
49. TOKSICITETI HEPATIK I SHKAKTUAR NGA KIMIOTERAPIA: CISPLATIN
50. DËMTIMI I ADN-SË
51. ÇRREGULLIMI I FAZËS SË GJUMIT TË VONUAR
52. DIABETI MELLITUS: TIPI 1
53. NEUROPATIA DIABETIKE
54. TOKSICITETI I BARNAVE: IZOPRENALINA
55. EKCIOTOKSICITETI
56. PAGJUMËSIA
57. SËMUNDJET E VESHKAVE
58. HELMIMI NGA PLUMBI
59. LEUÇEMIA
60. TOKSICITETI I SHKAKTUAR NGA LIPOPOLISAKARIDET
61. DËMTIMI I MËLÇISË
62. LIBIDO E ULËT
63. SINDROMA METABOLIKE
64. ÇRREGULLIMI OBSESIV-KOMPLUZIV
65. VARËSIA/TËRHEQJA NGA OPIATI
66. KANCERI I PANKREASIT
67. SËMUNDJET E FRYMËMARRJES
68. ÇRREGULLIMI I GJUMIT
69. DRIDHJA
70. TRIGLICERIDET: TË LARTA
71. TOKSICITETI I ACETAMINOFENIT (TYLENOL)
72. TOKSICITETI I ALUMINIT
73. BRONKITI
74. HELMIMI ME KADMIUM
75. INFEKSIONI NGA KANDIDA
76. SËMUNDJET KARDIOVASKULARE
77. SËMUNDJET E SISTEMIT NERVOR QENDROR
78. KANCERI I QAFËS SË MITRËS
79. HELMIMI KIMIK GRUMBULLIM I TOKSINAVE MJEDISORE
80. KANCERI I ZORRËS SË TRASHË
81. FTOHTË
82. SËMUNDJET E ARTERIEVE KORONARE
83. DEMENCA
84. DERMATITI
85. DEGJENERIMI I SYVE
86. ETHET
87. INFEKSIONI ME HELICOBACTER PILLORY
88. HIPERLIPIDEMIA
89. STERILITETI
90. LEISHMANIOZA
91. MAKULOPATIA
92. ISHEMIA E MIOKARDIT
93. INFEKSIONI ME PLAZMODIUM
94. SKIZOFRENIA



DARDANIAN SAFFRON

Si ta përdorni shafranin tonë TOKA ?

Për shembull: merrni një shishe 1,5 l me ujë natyral të blerë, shtoni 10 deri në 15 fije shafrani, lëreni për 12 orë, më pas kur uji i shafranit të marrë ngjyrë të artë, mund të pini një gotë 20 cl çdo ditë ose ta shtoni në ushqimin ose pijen tuaj të preferuar.

Pije, lëng i veçantë i përgatitur me shafran është një nga metodat më të zakonshme të përdorimit të shafranit. Për ta bërë këtë, disa fije : 3 fije për një person të rritur shafrani në një lëng të ngrohtë (si ujë, lëng mishi, qumësht ose verë, etj...). Ky lëng mund të konsumohet, shafrani i jep ngjyrë dhe shije.

Ju gjithashtu mund të bluani ose shtypni fijet e shafranit në një mulli ose shtypës erëzash për të bërë një pluhur të imët. Ky pluhur shafrani mund të shtohet drejtpërdrejt në pjata gjatë gatimit ose përgatitjes për të arritur një shpërndarje të barabartë të shijes dhe ngjyrës. Shtoni shafranin në fund të zierjes, sepse në temperatura të larta për një kohë të gjatë, mund të ndryshojë vetitë dhe shijen e tij.

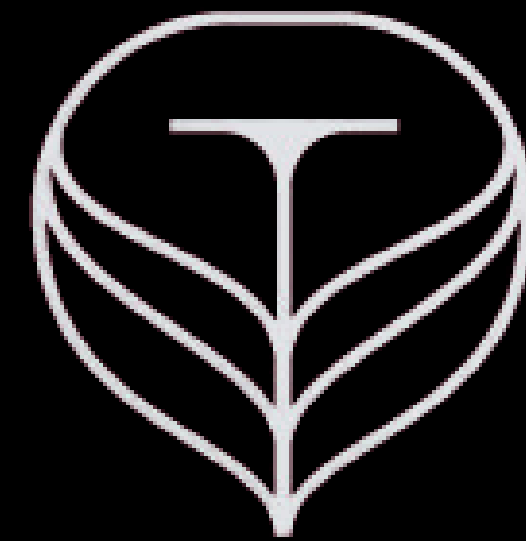
TOKA
YOUR PARTNER IN QUALITY

TOKA Dardania sh.p.k
KOSOVË - Prishtinë

Tel: +383 49 800 863
e-mail: info@toka.bio



WWW.TOKA.BIO



TOKA

WWW.TOKA.BIO