

... Miejsce z duszą

Lawendowa Osada



Ludzie z pasją...



Produkty Lawendowej Osady

Lawendowa Osada to certyfikowane ekologiczne gospodarstwo, w którym uprawiane jest pierwsze i największe pole lawendy na Pomorzu, a także jedno z największych w Polsce. Jest tu ponad 20 różnych odmian lawendy, różniących się pokrojem krzewu i kwiatu oraz kolorem kwiatów i liści.

Lawenda od czasów starożytnych używana była jako środek wonny, składnik perfum, znajdowała szerokie zastosowanie w aromaterapii, ziołolecznictwie. Kwiaty lawendy działają antyseptycznie, bakteriobójczo i przeciwskurczowo, znieczulająco i antyreumatyczne, uspakajają akcję serca i podnoszą jego odporność. Lawenda oczyszcza powietrze. Cała siła tej rośliny skupia się wokół zawartego w niej olejku, stąd tak szerokie jej zastosowanie.





Hydrolat lawendowy

Powstaje w procesie destylacji kwiatów lawendy, po oddzieleniu większości olejku eterycznego. Hydrolat jest antyseptyczny, antywirusowy, antybakteryjny. Zawiera niewielką ilość olejku eterycznego. Hydrolat jest zarówno naturalnym kosmetykiem odpowiednim dla każdego rodzaju cery, jak i świetnym produktem kulinarnym. Hydrolat może być stosowany bezpośrednio na skórę jako tonik do twarzy do każdego rodzaju cery, działa ściągająco, reguluje wydzielanie sebum, łagodzi zmiany skórne, działa przeciwstarzeniowo.

Nawilża skórę twarzy, koi, działa antyoksydacyjnie i pobudza komórki naskórka do odbudowy. Zmiękcza i wygładza skórę, łagodzi podrażnienia. Hydrolat lawendowy może być również stosowany jako odświeżająca, chłodząca, tonizująca mgiełka do włosów i ciała. Sprawia, że dłużej włosy wyglądają świeżo, a skóra jest bardziej odprężona. Działa uśmierzająco i przeciwpodrażnieniowo, redukuje swędzenie i opuchliznę, rozjaśnia blizny, wspomaga gojenie się drobnych ran. To także sposób na udany wypoczynek oraz problemy z bezsennością, wystarczy spryskać nim ubrania i poduszki, a zapach złagodzi stres i pozwoli się zrelaksować. Hydrolat może być stosowany w kulinariach - do aromatyzowania potraw i sałatek, nasączenia tortów i ciast.

Syrop lawendowy

Niezastąpiony przy porannym posiłku, jako dodatek m.in. do białych serów, jogurtów, naleśników czy kawy z nutą lawendy. Jest świetny do sporządzania lemoniady, macerowania mięsa czy sporządzania dressingów.

Walory smakowe syropu lawendowego są nie do przecenienia, nadaje potrawą wyjątkowy smak.

Właściwości syropu lawendowego:

- ze względu na właściwości uspokajające korzystnie wpływa na układ nerwowy i pomaga zlikwidować skutki stresu i ułatwia zasypianie
 - przyspiesza wydzielanie soków trawiennych co sprzyja odchudzaniu
 - łagodzi bóle brzucha i wzdęcia (działa rozluźniająco na mięśnie)
- dzięki właściwościom antyseptycznym pomaga w leczeniu infekcji - szczególnie infekcji górnych dróg oddechowych i infekcjom dróg moczowych
 - ma korzystne działanie w walce z trądzikiem





Herbata lawendowa

Herbata z kwiatów lawendy ma bardzo szerokie zastosowanie - działa przeciwskurczowo, kojąco i antyseptycznie. Pomaga w przypadku bóli brzucha (w tym także miesiączkowych), ponieważ działa rozluźniająco na mięśnie. Jest też świetnym sposobem na problemy z układem trawiennym lecząc niestrawność. Herbata lawendowa pomoże również w razie infekcji pęcherza, ma silne właściwości antyseptyczne i bakteriobójcze. Herbata lawendowa to świetna baza do naparów i lemoniad zielonych. Herbata lawendowa ma przyjemny smak i wspaniały aromat, sprawia, że czujemy się zrelaksowani. Stanowi doskonałe zwieńczenie zabiegów relaksacyjnych.

Lawendowa sól

Lawendowa sól może mieć zastosowanie kulinarne, jak również kosmetyczne. Stosowana, jako przyprawa, podkreśla smak potraw i nadaje im wyjątkową nutę lawendową. Kąpiel z dodatkiem lawendowej soli relaksuje, zmiękcza i oczyszcza skórę, pomaga w stanach przeziębienia i bólach mięśniowych. Lawendowa sól może stanowić świetną bazę do peelingu stóp i dłoni.

Lawendowe woreczki

Zapach lawendy wpływa zbawiennie na układ nerwowy człowieka, ma szerokie zastosowanie w aromaterapii. Pozwala wyciszyć się i uspokoić skołatane nerwy, ułatwia zasypianie. Lawenda w woreczkach ma w sobie dużo olejku eterycznego, którego zapach wydziela się intensywnie przez delikatne zginięcie kwiatków. Wystarczy woreczek wypełniony suszonymi kwiatami lawendy położyć na poduszce, a rano wstaniemy wypoczęci. Lawendowe woreczki można umieścić również w szafie lub szufladzie z ubraniami, jako ochrona przed molami lub jako zapach do samochodu. Zapachowe woreczki Lawendowej Osady zawierają susz z lawendy, która jest uprawiana na miejscu, całkowicie ekologicznie, bez stosowania sztucznych nawozów i pestycydów.

Przetwory Lawendowej Osady

Produkty i przetwory Lavandula Naturalis dr Barbara Idczak z Lawendowej Osady, które przygotowywane są z surowców lokalnych stanowią część Dziedzictwa Kulinarne Pomorskie, zostały również docenione i objęte marką „Polska smakuje”. Powstają na bazie uprawianej, certyfikowanej ekologicznie lawendy i pomorskich warzyw i owoców.

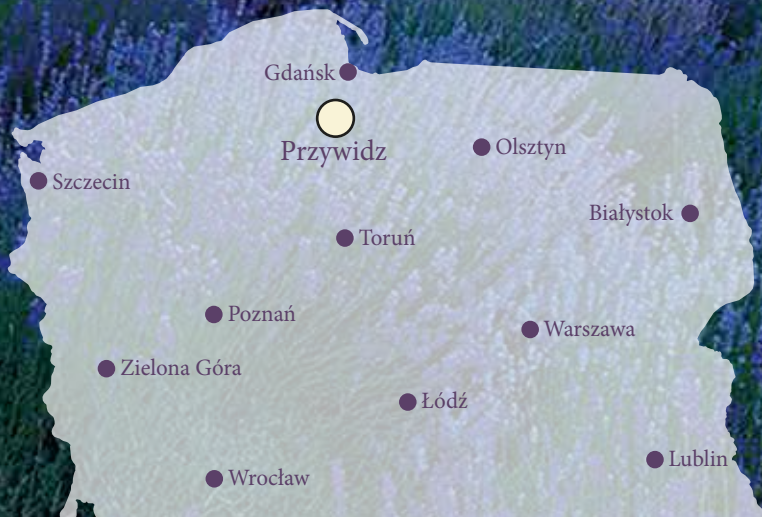
- Żurawina z lawendą
- Lawendowy przecier pomidorowy
- Ajvar z lawendową nutą
- Mus truskawkowy z lawendą
- Przecier pomidorowy z lawendą
- Chutney z cukinii lub zielonych pomidorów z lawendą



...Miejsce z duszą



Ludzie z pasją...



Lawendowa Osada to miejsce magiczne, przepelnione zapachem lawendy, tworzone przez ludzi z pasją dla Gości szukających komfortowego wypoczynku w zgodzie z naturą.

Zapraszamy do tego wyjątkowego miejsca

Barbara i Bartosz Idczak
właściciele i gospodarze Lawendowej Osady



Lawendowa Osada

83-047 Przywidz, ul. Młyńska 6A, tel. +48 511 975 929
kontakt@lawendowaosada.pl, www.lawendowaosada.pl

 www.instagram.com/lawendowa.osada

 www.facebook.com/lawendowa.osada