

Опыт предков. Сила и энергия дуба

*У Лукоморья дуб зеленый,
Златая цепь на дубе том.
И днем, и ночью кот ученый
Все ходит по цепи кругом.*

А.С. Пушкин

Дуб – одно из самых энергетически сильных деревьев. Он всегда считался святым деревом, связанным с мужской энергией и мощью. Дуб проводит в наш мир энергию планеты Юпитер и непосредственно связан с зодиакальным созвездием Стрельца, что определяет мировые процессы, судьбы людей и народов, позволяют людям управлять собственной судьбой. Энергия этого дерева обладает силой, способной и «мертвого поднять». Если человек сумеет наладить контакт с дубом, это дерево сможет подарить ему такие силы, такую сексуальную мощь, которые не только продлят ему жизнь, но и окажут благотворное влияние на его судьбу и на судьбу всех последующих поколений. Дуб является энергетическим донором. При прямом контакте с ним человек получает максимально возможное количество жизненной энергии. Не следует, однако, забывать, что это сильное, но суровое дерево. Дуб врачует раны и делится частичкой своего долголетия. Свойства дуба широко применяют в медицине. Испокон веков ценятся его лечебные качества в борьбе с заболеваниями желудочно-кишечного тракта. В частности дубильные вещества исцеляют гастрит, язвенные болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

С давних времен дубовая бочка считается лучшей емкостью, обладающей природными консервантами, для хранения разносолов и напитков. Дубовые бочки на долгое время сохраняют природную первозданность продуктов, обогащая их специфическими свойствами и неповторимыми вкусовыми нотками.

На Руси всегда ценились мастера-бондари, которые могли найти подход к этому могучему дереву. Во время выбрать, заготовить и создать из него произведение искусства. А тем более такое, которое может придавать напиткам и продуктам особые ценные качества. Дубовые бочки – это всегда эксклюзив, который, сам по себе, как великий создатель, превращает вложенные в него продукты, в кулинарный шедевр.



Дуб всегда считался великолепным консервантом и мощным антисептиком. Поэтому продукты, содержащиеся в дубовых сосудах, очень долго хранились. Дубовые бочки великолепно подходят для засолки и консервации. Секрет заключается в том, что через поры дерева замечательно проходит кислород, чего не происходит в других емкостях. С продуктом фактически творятся чудеса. Еда в них приобретает действительно волшебный аромат, становится более пикантной и, конечно же, вкусной. Дерево через продукты передает Вам свою энергию и дарит здоровье. Вы получаете экологически чистую воду, напитки и соленья.

С давних времен сосуды из дуба занимали почетное место в домах. В них изготавливали и хранили вина, коньяки и разносолы, которые затем подавали гостям. Наличие таких сосудов в хозяйстве, считается особым шиком и характеризует владельца, как истинного гурмана, способного оценить все нюансы высококачественного напитка и пищи. Ведь именно этого так не хватает нам в городе. Утеряны связь с природой, традиции наших предков и вкус натуральных продуктов.

При высоких температурах и влажности воздуха, дуб наиболее ярко проявляет свои целебные качества. Какой русский человек не любит баню? И как здесь обойтись без заповедного дуба. Купель из него несет здоровье и долголетие, мужскую силу и женское плодородие. Дубовый веник выгоняет любую хворь, придает коже упругость и красоту. Даже березовый

На правах рекламы

www.dubbochka.ru

веник, запаренный в дубовой шайке, приобретает синергетические свойства двух деревьев.

Преимущества дубовых бочек очевидны. Они идеально впишется в интерьер вашего загородного дома или разнообразят стиль городской квартиры. В них изысканно подавать хороший алкоголь и качественные закуски к нему. Ваши друзья и компаньоны будут рады такому оригинальному и полезному подарку, который будет передаваться от поколения к поколению. Одно из преимуществ проявить индивидуальность истинного гурмана – приготовить свой собственный напиток в дубовой бочке. Удивляйте и угощайте своих гостей кедровкой и клюквой, квасом и пивом, приготовленными в таких бочках.

А от нашей компании предлагаем рецепт Кальвадоса.

1. Взять яблоки (не мыть).
2. Поместить яблоки в емкость и залить водой, чтобы закрыло яблоки (по опыту: 40 литровая емкость яблок – 15-20 литров воды).
3. Выдержать неделю (цель операции: яблоки должны напитаться водой).
4. Воду слить.
5. Яблоки разрушить (размять, раздавить).
6. Добавить 3 кг сахара (можно меньше, можно вообще не добавлять – определиться со своим вкусом).
7. Залить водой (20 литров).
8. Настаивать 3 недели. Настойка забродит и станет «газированной».
9. Отжать (через марлю в 4 слоя, скручивая).
10. Добавить 1 кг сахара и настаивать 1 месяц.
11. В процессе настаивания всплывший на поверхность



На правах рекламы



жмых яблок аккуратно снимать.

12. После, жидкость аккуратно слить (на дне есть осадок).

13. Перегонять.

На сегодняшний день нашими клиентами являются рестораны и супермаркеты, обладатели загородной недвижимости и те, кто ценит качество и полезность пищи и напитков. Все те, кому важен опыт наших предков, доброта, сила и энергия дерева. Сегодня мы снова постепенно, небольшими скромными шажками возвращаемся к давним традициям, беря за основу опыт и знания предков. Это позволяет нам быть здоровыми, красивыми и полными сил.

Наши партнеры и клиенты:

- Загородный отель «У Барина»,
- ТЦ «Купец»,
- алкомаркет «Магnum»,
- заповедник «Оленьи ручьи»,
- ресторан «Малиновка»,
- ресторан «Вокс Холл»,
- фитнес клуб «Гантеля»,
- компания «Хранители Вин»,
- ресторан «Копыто»
- и многие другие.

По Вашему желанию на изделие наносится логотип компании или памятная надпись для подарка другу, родным, коллеге или бизнес партнеру.



Наши менеджеры помогут вам сделать оптимальный выбор и подробно проконсультируют о пользе замечательных изделий из дуба.

У вас есть возможность увидеть, потрогать и оценить качество изделий по адресу:

620130, г. Екатеринбург,
ул. Степана Разина, д.109, оф. 01,
тел. +7 (343) 383-27-95.

Для Вас круглосуточно работает наш интернет магазин — www.dubbochka.ru.

**Мы возвращаемся к древним традициям,
беря за основу опыт наших предков!**

ООО «ЛЕР», 620130, г. Екатеринбург, ул. Степана Разина, д.109, оф. 01. ОГРН: 1116679004760