

„Der Baum des Lebens“

Ziegen auf Arganienbäumen

Tatsächlich, eine Ziege auf einem Arganienbaum. Beides ungewöhnlich. Arganienbäume wachsen nur in Süd-Marokko. Ihre Wurzeln reichen bis zu 30 m tief ins Erdreich. Sie versorgen den Baum mit Wasser und bewahren den trockenen Boden vor der ausbreitenden Sahara. Doch was macht die Ziege dort? Sie knabbert die Früchte des Baumes an.



Arganfrüchte enthalten eines der wertvollsten Öle der Welt. Ein einziger Liter Öl wird in 20 Stunden Arbeit gewonnen. Es ist eine sehr sehr harte Frucht und die Ernte von rund 40 Kilo Nüssen - für einen Liter - dauert bis zu 10 Stunden.

Arganöl ein begehrtes Öl für innerliche und äußerliche Anwendungen

Nach alter Tradition liegt diese Produktion ausschließlich in den Händen der Berberfrauen, die das Handwerk, die Kenntnisse über Jahrhunderte von Jahren von Mutter an Tochter weiter gegeben haben.

Es wird alles in Handarbeit - ohne Maschinen - verarbeitet.

Exakt in derselben Weise wie Ihre alten Vorfahren vor tausend Jahren.

Mit singen, lachen und reden begleitet, werden die Nüsse mit großer Kraft zwischen zwei Steinen behämmert. Zwei oder drei mandelähnliche Kerne kommen aus jeder Nuss.

Sie werden anschließend gereinigt und über einem Holzkohlefeuer leicht geröstet.

Nach dem Rösten, welches das Aroma intensiviert, werden sie gemahlen.

Eine steinernde Handmühle wird stetig mit den Kernen aufgefüllt und eine braune Paste fließt nun in die Terracottaschüsseln. Mit abgekochten Quellwasser und weiterem kräftigen Durchkneten sickert das Arganöl langsam heraus.

Eine kraftvolle und liebevolle Energie über die Hände der Frauen zu uns getragen

Arganöl oder auch Argand“Or“ = goldenes Öl

Im Geschmack cremig nussig und fein aromatisch.

Arganöl enthält viele Omega -3-Fettsäuren, 40% mehr als Fischöl.

Gesund für Herz und Gefäße.

Vitamine E + A wirken gegen die Hautalterung und Ausschläge

Jetzt für den bevorstehenden Sommer und den immer stärker ansteigenden Sonnenstrahlung auch zur Vorbeugung von Sonnenallergie, bei Sonnenbrand und Haarpflege anwendbar.

In der Küche schmeckt es mündig. Testen sie es einmal eingetäufelt auf frisch gebackenem Brot. Mmhhh.....

Aber auch zu Couscous mit Gemüse mit /ohne Ziegenkäse ein Genuss.

**Genießen Sie und klicken
auf das Button Ernährungsmedizin,
scrollen bis zum Ende & finden Sie leckere Rezepte.**