

हिम पाक

hima paka

Intestin sensible

Hima Paka est une infusion très douce pour l'estomac qui calme l'acidité, les irritations et les aigreurs de ceux qui ont un système digestif sensible. Hima Paka lubrifie une membrane intestinale trop sèche.

Elle peut être prise n'importe quand dans la journée de préférence avant les repas.

Préparation :

Utiliser un sachet d'Hima Paka pour 200 ml d'eau bouillante.

Laisser infuser 10 à 12 minutes.

Boire une à quatre tasses par jour.

Peut se prendre avec une cuillère à soupe par tasse d'infusion de jus de grenade bio.

Coriandre*

– Puy-de-Dôme

Amalaki*

– Inde

Réglisse*

– Espagne

Cardamome verte*

– Guatemala

Fenouil*

– Puy-de-Dôme

Fumeterre*

– Ardèche / Puy-de-Dôme

Girofle*

– Madagascar

Gentiane*

– Puy-de-Dôme

Saule*

– Puy-de-Dôme

* : issu de l'agriculture certifiée biologique

Selon l'Ayurveda :

Hima Paka est une synergie de plantes qui diminue Pitta tout en favorisant le feu digestif « Agni ». Pitta est associé à Agni : Pitta est le véhicule d'Agni alors qu'Agni est une énergie qui réside dans Pitta. Pitta, composé d'eau et de feu, est légèrement gras de nature alors qu'**Agni est sec**. Bien qu'ayant un Pitta aggravé nous pouvons avoir paradoxalement un mauvais feu digestif. Si Pitta est équilibré, Agni devient plus efficace. Un Agni équilibré (Samana Agni) va permettre d'éviter la création Āma.

रस **Rasa (goût)** : sucrée, amère et acide.

गुण **Guṇa (qualité)** : équilibrée.

वीर्य **Vīrya (énergie)** : légèrement froid.

वपिक **Vipāka (résultat)** : piquante.



Conseil du Vaidya :

Mangez un repas fraîchement préparé dans un endroit agréable en compagnie de personnes avec lesquelles vous n'avez pas de rapports conflictuels. Avant de vous mettre à table assurez vous d'avoir digéré votre précédent repas et d'avoir faim. Evitez l'excès d'aliments salés, piquants acides ou fermentés et tournez-vous plutôt vers le sucré ou l'amer qui vont calmer l'acidité et les aigreurs.

Sanskrit : Hima Paka = transformation froide

Les effets de Hima Paka :

La synergie douce et amère d'Hima Paka est la bonne compagne d'un système digestif sensible. Elle tapisse la membrane intestinale pour calmer les irritations de l'intestin et réduire son acidité. Son amertume assèche et refroidit ensuite la membrane intestinale irritée pour la forcer à se recréer saine. Dans le même temps elle permet de calmer les gastrites et remontées acides. Hima Paka en asséchant les muqueuses intestinales, expulse aussi Āma du système digestif et permet de diminuer les symptômes d'un système digestif sensible ainsi que son acidité. Ainsi Hima Paka rétablit Agni et réduit son irascibilité afin d'apaiser le système digestif dans son ensemble.



FR - BIO - 01
Agriculture UE /
non UE

Référence infusette 020100
EAN 3700876600133
Référence boîte 020120
EAN 3700876600492



Golden Temple
8 rue de la Métallurgie
38420 Domène