

МАЏУН – чудотворниот лек од Тиквешијата

Во градот под виновата лоза највкусната храна се прави од грозје, а само од неговиот сок се добива производ со карактеристичен мирис, слатко-кисел вкус и арома – чудото од лек кој поттекнува од Тиквешијата – неговото височество МАЏУНОТ.

Жителите на селата во Тиквешкиот регион во своите подруми чуваат маџун кој е стар и по неколку децении, наследен е од нивните баби и дедовци. Велат, колку е постар маџунот, толку е полековит.

Зборот МАЏУН може да се слушне во Македонија и во Турција, но маџунот изгледа различно во двете земји. Кај нас, тој е лек и дел од здравата исхрана, во Турција е бонбона.

Приказната за овој природен засладувач е стара колку и грозјето. Во Тиквешијата, според археолошките истражувања, одгледувањето на виновата лоза има традиција стара повеќе од 2000 години. Во минатото, нашите баби и дедовци немале шеќер во изобилство, бидејќи бил прилично скап, па слатките и колачите ги подготвувале со маџун. Маџунот го правеле од бели и црвени сорти грозје, но ги избирале оние послатките. Колку верувале во неговата лековитост, зборува фактот дека со маџун ги хранеле и бебињата. Денес науката овој начин на исхрана го докажа како исклучително здрав. Во Тиквешијата е позната изреката дека маџунот од бело грозје е храна, а од црвеното грозје е лек.

Маџунот, уште наречен гроздов слад, е 100% природен производ без додаток на шеќер, адитиви и конзерванси. Маџунот претставува природен засладувач кој се произведува од гроздов сок и е одлична замена за сахарозата (белиот шеќер).

За Маџунот се вели дека е хранлив како мајчиното млеко. Овој гроздов засладувач е густ како сируп или мед и е моќен напиток за јакнење на имунитетот. Тој го содржи природниот антиоксидант ресвератрол, кој спаѓа во групата на полифеноли. Го има во лушпата на црното грозје, боровинките и малинките и е одговорен за заштита на крвните садови и одржување на нивната еластичност. Маџунот содржи таква структура

на шеќери која е идентична како кај пчелиниот мед, од кои 50% гликоза (гроздов шеќер) и 50% фруктоза (овошен шеќер). Изобилува со минерали (калиум, натриум, калциум, фосфор, железо), витамини (Б1, Б2, Б3, Б6, Ц, А, Д), енергетски супстанци, танини, флавоноиди, антиоксиданси, гроздов и овошен шеќер, органски киселини (винска, јаболкова, лимонска). Токму поради тоа, маџунот претставува вистинска ризница на хранливи состојки, Секојдневната конзумација на маџунот ќе придонесе за подобрување на целокупно здравје. Се препорачува да се внесува по 1-2 супени лажици дневно.

Може да се користи и за засладување на чај, млеко, мусли или, пак, како прелив на торти, сладоледи и колачи. Со ова не само што ќе го подобрите вкусот на вашите омилени пијалаци и јадења, туку ќе направите вистински чекор напред кон подобрување на психофизичкото здравје.

Се препорачува за зајакнување на имунолошкиот систем кај деца, возрасни, постари лица и спортисти. Помага при настинки и инфекции на респираторниот систем, психички нарушувања, прекумерна телесна тежина, запек, анемија, болести на кардиоваскуларниот систем, а посебно се препорачува кај луѓе со нарушена функција на црниот дроб или зголемено нивото на холестерол заради прележана жолтица, алкохолизам, цироза и прекумерна употреба на лекови. Заради антиоксидативните својства делува и антиканцерогено. Најдобро е да се употребува превентивно, со цел да се избегнат непријатните настинки.

Маџунот има неограничен рок на употреба.