

Társaságban, alkalmakkor fogyasztott kevés ital stressz-oldó hatású, a megfelelő étrendbe iktatva emésztést elősegítő. Az emésztés javulása, a stressz oldása hozzájárul a jó közérzet kialakulásához, a koleszterin, a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát, a vér zsírszintjét csökkenti. A Dél-Karolinai Orvostudományi Egyetem orvosi kísérletei azt bizonyították, hogy a mértékkel fogyasztók a szeszes italokat teljesen elutasító társaiknál egészségesebbek, kiegyensúlyozottabbak, kisebb eséllyel alakulhatnak ki náluk különböző szívbetegségek. Természetesen ez nem ok arra, hogy valaki elkezdjen inni.

A Magyarországon "bevált" reggeli kupica felhőrpintése, talán csak az erős fizikai munkát végző és kemény reggelit elfogyasztóknak nem ártott. Az éhgyomorra, aperitifként fogyasztott magas alkoholtartalmú italok nemcsak a gyomrot teszik tönkre, hanem a véráramba bejutva hamar elérik rombolási helyszíneiket a szervezetben. A pálinkák az üres gyomorban, az alacsony vércukorszint mellett lehet, hogy "étvágygerjesztőként" hatnak, de mindenképpen a szervezetet károsítók, romboló hatásúak is. A pálinkák elfogadható fogyasztási helye az étkezés végén van, ahol a teli gyomor számtalan funkciós helyet biztosít a pálinkák alkoholtartalmának. Felszívódásuk lassul és hatóértékük (az egyéb lebomlások miatt) csökken. A fogyasztó a jóleső jóllakottság mellett élvezheti a csodálatos illat- és ízvilágot, s az alkoholt emésztés-serkentő szerként alkalmazhatja.

[SEO by Artio](#)