BEWIT PRAWTEIN

unikátní superpotravina plná nejkvalitnějších mikronutrientů

Milí čtenáři, v únorovém a březnovém čísle, jsme vám přinesli rozhovor s panem Černotou o vzniku a vývoji jeho firmy a o funkčnosti jeho produktů. V dalších dílech jste se postupně dozvěděli 36 důvodů, proč si esenciální oleje Bewit zamilovat. A nyní je opět čas na rozhovor. Výrobek Prawtein sestavený z nejkvalitnějších bylin, pupenů stromů a CTEO® esenciálních olejů a pozornost si zaslouží.

text: Daniela Eiseltová foto: Ing. Katarína Soleil

Jak vás napadlo vytvořit tento výrobek?
Inspiraci jsem získal před více než čtrnácti lety kdy mé dceři (v červnu jí bude patnáct let) diagnostikovali epilepsii. Byla to pro mne tenkrát zdrcující zpráva. Po určitém zvažování jsme se rozhodli nepoužít předepsané léky a jít cestou přírodní léčby. Chodil jsem tenkrát denně na kopřivy, vymačkával z nich šťávu a manželka dceři tuto šťávu při kojení kapala kapátkem do úst. Žádnou jinou výživu jíst nechtěla. Během cca 4 měsíců lékařka, která prováděla vyšetření na EEG, potvrdila, že dcera je úplně zdravá. Uvědomil jsem si, že v potravinách a speciálně v bylinách a je obrovská síla a potenciál. Podmínkou ale je, aby bylinky byly pěstovány bez syntetických hnojiv, herbicidů, pesticidů…, ideálně aby byly z divoké přírody a zpracované co nejšetrnějším způsobem – tedy za nízkých teplot do 42 °C, aby nedošlo k poškození enzymů a aby nebyly při jejich stabilizaci ve výrobcích použity žádné syntetické látky. Potom je síla rostliny zachována a má na naše tělo a mysl nejsilnější účinek. Mimochodem dcera dnes studuje balet a za celý život nebrala ani jednou antibiotika.

To byla tedy silná inspirace… a jak došlo ke konkrétnímu vyvinutí BEWIT PRAWTEINU?
Věděl jsem, že chci udělat nejkvalitnější doplněk stravy – tedy z těch ingrediencí nejvyšší kvality, zpracovaných co nejšetrněji za nízkých teplot a bez syntetických stabilizátorů. Synteticky lze stabilizovat prakticky cokoliv, a velice levně. Dělá to tak většina výrobců. Pro kvalitu výrobku, potažmo naše tělo, to ale samozřejmě není ideální. Myšlenka nepoužívat syntetiku je sice pěkná, ale jak to udělat? Většina surovin časem degraduje a bez stabilizace jsou nepoužitelné, resp. nepoživatelné. Dlouho jsem nad tímto problémem přemýšlel. Znovu a znovu jsem se k němu vracel, až mne napadla úplně jednoduchá myšlenka. Použít jako nosič-stabilizátor BIO RAW nepražené kakaové boby, které jsou samy o sobě superpotravinou s bezpočtem pozitivních efektů na náš organismus. Při kvalitním zpracování dokážou být stabilní za pokojové teploty i několik let.

Princip stabilizace, která je 100% přírodní a šetrná, jste tedy našel. A jak došlo k vytvoření celé technologie zpracování, která je poměrně složitá a náročná a vlastně jedinečná? Nic podobného na trhu vlastně není.
Mohl bych říci, že to byla „náhoda“. I když z druhého pohledu – náhody neexistují… Po cca 15 letech se mi ozval kamarád David, se kterým jsem kdysi trénoval bojová umění. Zjistil jsem, že on se v období, kdy jsme se neviděli, stal čokolatiérem, studuje čínskou medicínu a současně se věnuje spagirii, tisíce let staré vědě, kterou bychom možná mohli popsat jako „alchymii“ zaměřenou na bylinky a přírodní látky. Řekl jsem mu o svém záměru. Začali jsme zkoušet, dělat testy, až jsme našli to, co jsme chtěli.

Ke kakaovým bobům přidáváme byliny, superpotraviny, extrakty, esenciální oleje, speciální zlatou a světelnou esenci, a to vše zpracováváme jemně a pomalu po dobu přibližně 24 hodin ve speciálních mlýnech, v nichž jsou tisíce nerezových kuliček. Ty dokážou za soustavného chlazení celou směs dokonale rozmělnit na nejmenší částečky a všechny ingredience spolu propojit. Výsledkem je unikátní směs, kterou bychom mohli s úsměvem nazvat „čokoláda ve skleničce“. Stačí užít pár malých mocca lžiček denně, a výsledky na naše tělo, mysl i ducha jsou blahodárné. PRAWTEINy obsahují prakticky všechny aminokyseliny, vitaminy, minerály a další mikronutrienty. Vše v organické formě. Živiny jsou pak „palivem“ pro naše tělo, které, když má to správné „palivo“, dokáže pracovat efektivně a spustit mnohé samoléčivé, ozdravné, harmonizační procesy. Můžeme si pak uvědomit, že naše tělo je geniální a že díky dobré výživě si můžeme ušetřit mnohé problémy.

Kolik druhů PRAWTEINů dnes máte?
Postupně jsme vytvářeli nové a nové receptury tak, abychom mohli nabídnout podporu v nejrůznějších životních situacích. Dnes máme v nabídce 50 variant a na dalších deseti pracujeme.

Zmínil jste, že vnímání chuti PRAWTEINu může být velice rozdílné…
Ano. Když jsem poprvé ochutnal náš PRAWTEIN HELP H, tak na mne působil tak hořkým dojmem, že jsem myslel, že ho vůbec nemůžeme prodávat. Druhý den jsem ho nechal otestovat deseti lidem. Devět z nich ho vnímalo jako sladký a jen jedna paní ho označila za hořký. Tím, že ho vyrábíme za nízkých teplot – RAW, je stále „živý“ a každý vnímá jeho působení jinak. Některé jsou příjemně sladké (FOR KIDS, FOR BOYS, FOR GIRLS, MOON, SUN, VENUS…), u některých převládá hořkost, která je velice potřebná obzvláště pro naše játra.

Proč je na PRAWTEINech někdy na povrchu zelený povlak, který může někoho znejistit, zda je výrobek opravdu kvalitní?
Na povrchu se podobně jako u čokolády někdy vysráží kakaové máslo obsažené v bobech. A protože PRAWTEIN obsahuje bylinky, je toto máslo zabarveno do zelena. Mohli bychom provést tzv. patinaci a tento povlak odstranit. Museli bychom ale výrobek zahřát na teplotu cca 50 °C, čímž bychom poškodili část tolik potřebných enzymů. Necháváme tedy PRAWTEIN v této RAW podobě. Účinnost výrobku je pro nás důležitější než pomyslná estetika.

Všimla jsem si, že PRAWTEIN u vás stojí cca 1000 Kč za lahvičku. Není to trochu moc?
Cena je vyjádřením pracnosti, obsahu a účinnosti. Na trhu není žádný obdobný výrobek. Nicméně registrací do našeho BEWIT systému, která je zdarma, lze poměrně lehce získat významné slevy.

Jak je možné získat BEWIT PAWTEINy, případně s BEWIT spolupracovat?
Šíříme naše výrobky pomocí sítě našich partnerů, která je nejen v Česku a na Slovensku, ale i v zahraničí. Je možno se obrátit přímo na tyto partnery. Nebo nás kontaktujte přímo, rádi Vám pomůžeme – jiri.cernota@bewit.love, 605 248 621, www.BEWIT.LOVE.