

## Bronzeado Ayurvédico

ALIMENTOS\DOSHAS	VATA	PITTA	КАРНА
FRUTAS	Bananas, cerejas, coco,	Maçã, abacate, figos,	Maçã, alperce, cerejas,
	figos frescos, toranja, uvas,	melão, laranjas doces,	frutos do bosque, figos
	manga, laranja, papaia,	abacaxi, ameixas, água de	secos, pêras, romã, toranja
	pêssego, ananás, ameixas,	coco, romã, uvas, manga,	
	frutos do bosque, pêras,	tâmaras, pêras, framboesa,	
	limão, dióspiro	damasco, dióspiro,	
		melancia	
VEGETAIS	Espargos, cenouras, alho,	Espargos, couve-flor, aipo,	Couves, cenouras, aipo,
	cebola cozinhada,	feijão-verde, alface,	couve-flor, beringela, alho,
	espinafres, tomates, batata	ervilhas, salsa, batatas,	ervilhas, espinafres,
	doce, beterraba madura,	curgete	beterraba verde, couve de
	feijão verde, beringela,		bruxelas, repolho, feijão-
	milho fresco		verde, rebentos, nabo
LEGUMINOSAS	Feijão mungo, lentilha	Feijão azuki, feijão preto,	Feijão azuki, feijão preto,
	amarela descascada,	feijão mungo, lentilha	lentilhas vermelhas, grão-
	lentilha vermelha, tofu	amarela descascada,	de-bico
		ervilha, grão-de-bico, soja,	
		tofu	

Além das muitas e variadas saladas que podemos fazer neste Verão quente e salgado, podemos despertar o nosso poder criativo para uma diversidade de sumos naturais que nos vão nutrir e hidratar por dentro e em simultâneo, nos vão cuidar e proteger por fora. O bronzeado ayurvédico é apenas o resultado da homeostase disso tudo.

Desfrutem. Boas férias e bom apetite!

## **Sumos Hidratantes e Bronzeadores**

## Ingredientes

Biótipo VATA/PITTA	Biótipo PITTA/KAPHA	
<ul> <li>2 laranjas doces</li> </ul>	• 2 romãs	
• 2 romãs	<ul> <li>2 cenouras médias</li> </ul>	
<ul> <li>2 fatias de melancia</li> </ul>	<ul> <li>1 beterraba pequena</li> </ul>	
<ul> <li>1 pedaço pequeno de gengibre</li> </ul>	<ul> <li>1 pedaço pequeno de gengibre</li> </ul>	
<ul> <li>1 pitada de cardamomo em pó</li> </ul>	<ul> <li>1 pitada de cardamomo em pó</li> </ul>	
<ul> <li>1 colher chá stevia (opcional)</li> </ul>		

## Preparação

- 1. Corte todos os ingredientes em pedaços pequenos e introduza no liquidificador com ½ litro de água de coco.
- 2. Deixe processar por 2 minutos
- 3. Coe todo o preparado com um pano muito fino
- 4. Sirva bem fresco, de preferência 1h antes de ir para a praia ou da exposição moderada ao sol.

Por António Rosa, 18-08-2023