



تولید و عرضه بهترین انواع

شیره خرما، شیره انگور، شیره توت و شیره انجیر



مجموعه شهدینا از اسفند ۹۵ با هدف افزایش کمیت و کیفیت محصولات داخلی، فعالیت های خود را در زمینه فروش و صادرات انواع شیره خرما، شیره انگور، شیره توت، شیره انجیر، سه شیره و چهار شیره در بسته بندی های مختلف آغاز کرد.

خدمات مشتری یکی از برنامه های اصلی کسب و کار ما است و بر این اساس تمام تلاش های ما برای جلب رضایت مشتری و تجربه خرید با کیفیت برای مشتریان عزیز است.

شیره خرما

شیره ها جزو مواد غذایی انرژی زا بوده و برای مواقعی که بدن به انرژی بیشتری نیاز دارد، بهترین غذا محسوب می گردند. از جمله این شیره ها، شیره خرما می باشد.

شیره خرما همان خواص خرما را دارد. حاوی فسفر و آهن است که مصرف آن در وعده صبحانه باعث فعال شدن سلول های عصبی و در ضمن مانع ایجاد کم خونی در افراد می شود. شیره خرما، تسکین دهنده ی دردهای رماتیسمی و امراض شریانی و وریدی هستند

خواص شگفت انگیز شیره

- تامین انرژی بدن
- درمان یبوست
- سلامت دستگاه گوارش
- درمان شب کوری
- درمان کم خونی
- رفع خستگی و ضعف
- افزایش وزن
- مناسب برای پوست
- افزایش قوای جنسی
- افزایش رشد موها
- تقویت و استحکام استخوانها
- کاهنده کلسترول خون



شیره انگور

شیره انگور و یا دوشاب، یکی از فرآورده های انگور است که از آب انگور به دست می آید. شیره انگور در مقایسه با انگور، کالری فوق العاده بالایی دارد و مصرف مقدار اندک آن انرژی از دست رفته را جبران می کند.

این شهد لذیذ حاوی ویتامین های A، B، C و املاحی چون آهن، منیزیم فسفر و مقداری کلسیم است

خواص شیره انگور

- محافظت از سلامت انسان ها
- رفع یبوست
- حاوی بسیاری از مواد معدنی مفید
- مفید برای خون
- افزایش انرژی
- مفید برای دوران بارداری
- کمک به رشد سالم سلول
- افزایش میزان گلبول های قرمز خون
- کمک به رشد
- محافظت از دستگاه عصبی
- رفع سر درد و خستگی مفرط



شیره توت

شیره توت به عنوان ماده ای که مقدار زیادی آهن در ترکیباتش به کار رفته می تواند به عنوان یک ماده غذایی مؤثر در رفع کم خونی ناشی از فقر آهن استفاده شود. ضمن این که مصرف مداوم شیره توت به پیشگیری از ابتلا به کمبود آهن در بدن هم کمک بسیار خوبی می کند. یعنی دقیقاً همان کاری که شیره خرما و شیره انگور با بدن ما می کند. البته شیره توت، از جهات دیگر، تفاوت هایی با شیره های دیگر دارد که باعث می شود.

خواص شیره توت

- ۱) شیره توت، درمانی طبیعی برای کمبود آهن
- ۲) خواص شیره توت و افزایش قدرت بینایی
- ۳) خواص شیره توت و مبارزه با سرطان
- ۴) خواص شیره توت و تجربه آرامشی فوق العاده
- ۵) دیابتی ها و غیر دیابتی ها با خیالی راحت شیره توت بخورید
- ۶) خواص شیره توت در نقش یک ملین ...



خواص شیره انجیر

- مناسب برای تسکین گلودرد و سرفه
- مفید در رفع تشنگی و عطش زیاد
- درمان نفخ و باد معده و نیز پیشگیری از سرطان روده
- مفید برای افراد لاغر و کم اشتها
- مناسب برای افراد دارای کلسترول و اسید اوریک بالا
- مقابله با افسردگی و بیماری های عصبی
- درمان کم خونی و ضعف جسمانی و نیز تقویت قوای جنسی



سه شیره

یکی از مواد غذایی مفید شیره های گرفته شده از میوه ها است. مخلوط سه شیره انگور، خرما و توت سفید دارای انواع ویتامین ها نظیر ویتامین A، B، C و ویتامین های گروه B و همچنین میزبان فراوانی از مواد معدنی مانند فسفر، کلسیم، آهن و منیزیم هستند.

مصرف این ماده غذایی موجب تقویت عمومی بدن می شود و یک معجون فوق العاده برای درمان کم خونی، تیروئید، بی حالی و بی حسی بدن است

خواص سه شیره در درمان بیماری ها

طبع مخلوط سه شیره گرم است و برای فصل زمستان که بدن به انرژی بیشتری برای گرم کردن خود نیاز دارد، بهترین و مفیدترین ماده غذایی محسوب می شود.

درمان کم خونی و فقر آهن

انرژی زا و مقوی بدن

تسکین دردهای مفصلی، روماتیسم و آرتروز

کمک به رشد کودکان و نوجوانان

چهار شیره

چهار شیره مخلوط از شیره خرما، انگور، توت، و انجیر است. شیره هر کدام از این ها به طور جداگانه خواص بسیاری دارد و وقتی با هم ترکیب شود اکسیر حیات در درمان بسیاری از بیماری ها می شود. طبع این شیره گرم و تر است و در ماه های سرد سال، می تواند گرمای خوبی به بدن بدهد. چهار شیره سرشار از ویتامین (بی ۶، بی ۱۲، بی ۱، بی ۱۲) و برای خون سازی بدن مهم است و املاحی مثل فسفر، آهن، منگنز و ید دارد.

خواص چهار شیره

تقویت اعصاب، مقوی بدن و خون ساز، تقویت اعصاب و حافظه
رفع خواب رفتن دست و پا، شاداب و جوان کننده پوست
تقویت قوای جسمی و جنسی، ملین و برطرف کننده یبوست
جایگزین قرص آهن و اسید فولیک، رفع سردرد و سرگیجه ناشی از کم خونی

تمامی شیره ها به صورت سنتی و صنعتی و بسته بندی شده فرآوری میشود



طرز نگهداری شیره

شیره فرآورده ای با ارزش، غذای بالاست و به دلیل مزه شیرین، مطبوع و ملایم در نان ها، شیرینی، ترش، حلوا و به خصوص ارده به کار می رود. هر چند شیره دارای ریزمغذی های مختلفی است و مصرف آن قند و شکر را جیت نیست و می توان آن را مدت ها در محلی خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری کرد ولی اگر شیره در یخچال نگهداری شود، مدت زمان ماندگاری آن بالاتر می رود و اشکالی در این کار وجود ندارد.

اگر شیره تان مدتی در خانه ماند و خورده نشد، با صرف کمی ذوق و خلاقیت می توانید موارد استفاده ی گوناگونی برای آن بیابید. به عنوان مثال می توانید با آن انواع شربت ها و یا حتی مربا درست کنید. همدانی ها با هوپج و با استفاده از شیره به جای شکر، مربای هوپجی درست می کنند که خیلی تعریفی است همچنین اگر شیره تان در فصل سرما خورده نشود به فصل گرما رسیدید نگران آشپاز نیستید. اثر دود نیز، فقط با سرکه بجوشانیدش سرکه شیره درست کنید تا با اینکار بهترین شربت ضد عطش را برای خود و افراد خانواده تان فراهم نمائید.

طرز نگهداری شیره

شیره ها دارای رطوبت بسیار کم و قند بسیار زیادی هستند پس شرایط رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در آنها وجود ندارد. برای نگهداری شیره نیازی به یخچال نیست و می توان آن را مدت ها در محلی خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری کرد ولی اگر شیره در یخچال نگهداری شود، مدت زمان ماندگاری آن بالاتر می رود و اشکالی در این کار وجود ندارد.

اگر شیره تان مدتی در خانه ماند و خورده نشد، با صرف کمی ذوق و خلاقیت می توانید موارد استفاده ی گوناگونی برای آن بیابید. به عنوان مثال می توانید با آن انواع شربت ها و یا حتی مربا درست کنید. همدانی ها با هوپج و با استفاده از شیره به جای شکر، مربای هوپجی درست می کنند که خیلی تعریفی است همچنین اگر شیره تان در فصل سرما خورده نشود به فصل گرما رسیدید نگران آشپاز نیستید. اثر دود نیز، فقط با سرکه بجوشانیدش سرکه شیره درست کنید تا با اینکار بهترین شربت ضد عطش را برای خود و افراد خانواده تان فراهم نمائید.



چند نکته

الف) شیره را لازم نیست حتما در یخچال نگهداری نماید ولی بهتر است جای آن خشک و خنک و به دور از تابش آفتاب نگه دارید تا مزه اش زودتر از موعد تغییر نکند

ب) فرو بردن قاشق خیس یا نگه داشتن شیره در جای مرطوب باعث پایین آمدن کیفیتش می شود و به غیر از رفیق شدن، مزه اش هم تغییر میکند.

ج) ماندگاری شیره در ظروف پلاستیکی بیشتر از ماندگاری آنها در ظروف فلزی است پس بهتر است آن را در همان ظروف پلاستیکی تولید کنید و در مواقع لزوم به اندازه ی مصرفتان آن را داخل ظرف دیگری بریزید.

