

Beauty aus dem Beet:

Selleriesaft als neues Schönheitsgeheimnis

In aller Munde – seit ein paar Monaten ist auf Instagram ein wahrer Selleriesaft-Boom ausgebrochen. Stars und Sternchen setzen unter anderem in puncto Schönheit auf das Stangengemüse in der Flüssigvariante. Serena Goldenbaum, Make-up Artist, Beauty Coach und Hairstylistenin, kennt sich seit Jahrzehnten mit den kleinen und großen Beauty-Geheimnissen für Haut und Haar aus. Auch sie schwört auf die Saft-Wunderwaffe für natürliche Schönheit von innen und außen. Dabei gibt es für sie nur eine Zubereitungsart: frisch gepresst! Welche Wirkung hat Selleriesaft auf unser Erscheinungsbild und wie wird er am besten zubereitet?



Wunderwirkung

„In den USA herrscht ein wahrer ‚Celery-Juice-Hype‘, der mich seit Ende letzten Jahres in seinen Bann gezogen hat. Denn seit vier Monaten trinke ich täglich vor dem Frühstück zwei Gläser frisch gepressten Selleriesaft (ein Bund) auf nüchternen Magen. Ich bin total begeistert: Sowohl mein Hautbild als auch meine Haare haben sich verändert. Wenn es um strahlende Haut geht, steht ihr Feuchtigkeitsgehalt im Fokus. Dieser lässt sich von außen, aber auch von innen regulieren. Da Sellerie zu 95 Prozent aus Wasser besteht, wird die Haut durch den Saft hydriert und kann so frisch strahlen. Zudem bringt Selleriesaft den Stresslevel herunter, sodass sich kleine Sorgenfältchen im Gesicht entspannen können. Vitamin A, B, C und K reparieren Hautschädigungen, schützen vor freien Radikalen und unterstützen die Collagenproduktion der Haut. Die Vitamine sind absolute Beautyvitamine und zudem für schönes, glänzendes Haar verantwortlich“, so Serena Goldenbaum.

Serenas Blogpost

mit ihren Erfahrungen zum Selleriesaft

Zubereitung wie von Zauberhand mit dem Philips Slow Juicer

- Selleriestangen waschen und in Stücke schneiden
- Ein Glas unter den Auslauf stellen
- Selleriestücke in die Einfüllöffnung des Slow Juicers legen, mit dem Stopfer in Richtung der Entsafterschnecke drücken
- Durch die patentierte MicroMasticating Technologie wird der Saft über eine langsam drehende Schnecke kalt gepresst: So bleiben sauerstoffempfindliche Vitamine enthalten, die Zellen werden vorsichtig geöffnet und bis zu 90 Prozent der Nährstoffe aus ihnen herausgeholt
- Wenn kein Saft mehr ausfließt, Gerät ausschalten und warten, bis die Schnecke zum Stillstand kommt
- Fertig ist der Selleriesaft

Keine Angst vor der Reinigung: Der Philips Slow Juicer arbeitet komplett ohne Sieb. So bleibt nichts hängen, was eigentlich ins Glas gehört. Gleichzeitig erleichtert es die Reinigung, in einer Minute ist er fertig abgespült.

Vorteil eines Slow Juicers:

Durch die langsame und schonende Zubereitungsart bleibt ein Maximum an Nähr- und Ballaststoffen erhalten.



Der Philips Slow Juicer ist im **Philips Online Shop** erhältlich.