garima

СПАСИБО, ЧТО ОТСКАНИРОВАЛИ! ВОТ КАК СОЗДАВАЛАСЬ ВАША ГИМАЛАЙСКАЯ СМОЛА ШИЛАДЖИТ:

Путь вашего продукта

Происхождение

Карнали, Непал

Высота

3000 метров



Наши отважные герои, добывающие сырой шиладжит на высоких скалах

Производство

Место

Предприятие Сурьябинаяк, Бхактапур



Поприветствуйте нашу производственную команду!



Упаковка

Место

Предприятие Сурьябинаяк, Бхактапур

С высот Карнали — к вам

Каждая наша баночка и каждый грамм берут начало высоко в Гималаях, в регионе Карнали. Закупая сырьё напрямую у местных сборщиков и производителей, мы помогаем создавать устойчивые источники дохода в отдалённых горных общинах, где экономические возможности ограничены.

Выбирая нас, вы не просто покупаете продукт. Вы помогаете сохранить древние знания, поддерживаете отдалённые гималайские общины и вносите вклад в будущее, где экономические возможности и бережное отношение к природе развиваются вместе.



Деревня Сайджол, Долпа

История в каждом продукте

Во время экспедиций по отдалённым уголкам Карнали в поисках лучшего гималайского шиладжита мы побывали в деревне Сайджол в Долпе. Наше путешествие началось с поиска одного из редчайших сокровищ природы, но самое глубокое впечатление на нас произвели люди, которых мы встретили в пути. Их стойкость, скромность и неразрывная связь с горами отражали образ жизни, сформированный поколениями преданности и уважения к природе.
Сегодня иллюстрация Сайджола украшает каждую упаковку Garima как дань уважения этому незабываемому опыту. Она прославляет дух Гималаев, несгибаемую силу местных общин и вечные ценности, которые продолжают вдохновлять нас. Для нас истинная роскошь определяется не только редкостью, но и историями, традициями и мастерством, которые придают смысл каждому творению.

От гор до баночки

Создано временем, облагорожено традицией



01

С чего всё начинается

На высоте более 3500 метров, на отдалённых скалах западного Карнали, бережно собирают наш гималайский шиладжит. С помощью верёвок и традиционных методов наши опытные сборщики добывают сырую смолу в одних из самых труднодоступных районов Гималаев.

02

Путь в нашу мастерскую

После сбора сырой шиладжит тщательно сортируют вручную, а затем отправляют в нашу мастерскую в Сурьябинаяке, Бхактапур.



03

Аюрведическая очистка

Мы не торопим процесс — мы позволяем времени делать своё дело. Сырой шиладжит несколько недель вымачивают в очищенной воде в пищевых ёмкостях из нержавеющей стали, ежедневно аккуратно помешивая. Так шиладжит постепенно растворяется, отделяясь от природных примесей. Затем смесь оставляют в полном покое, чтобы песок, камни и другие тяжёлые частицы осели на дно, после чего очищенный экстракт бережно собирают.

04

На огне, как и много поколений назад

Экстракт медленно нагревают на дровяном огне в традиционном железном котле. Температуру тщательно поддерживают в пределах 30–90 °C, чтобы вода постепенно испарялась, пока не останется лишь насыщенная концентрированная смола.

05

Ручная фильтрация

Смоле дают остыть, а затем вручную фильтруют через тонкую ткань — снова и снова. Это простой процесс, требующий терпения, но каждый цикл удаляет ещё один слой природных примесей, сохраняя саму смолу.

06

По аюрведическим традициям

После очистки смолу готовят по традиционным аюрведическим методам. В рамках этого освящённого временем процесса добавляют трифалу, бхрингарадж и коровье молоко (Амрит Каран). Традиционно эти ингредиенты используют при очистке, чтобы облагородить смолу, нейтрализовать тяжёлые металлы, смягчить её естественную горечь и завершить приготовление.

07

Прежде чем он попадёт к вам

Перед упаковкой каждой партии мы проводим традиционную огненную пробу, которую применяют гималайские знахари, в качестве финальной проверки качества. Затем продукт отправляют на лабораторные испытания для подтверждения его чистоты, безопасности и качества.

08

От гор до баночки

От отдалённой гималайской скалы до баночки в ваших руках каждая партия проходит один и тот же путь: бережный сбор, терпеливая очистка и приготовление по методам, проверенным поколениями. Мы верим, что процесс важен не меньше, чем сам продукт.



Подписывайтесь на нас

@garimaorganics_

TikTok @garimaorganics

@Garima Organics