

В Индии принято считать, что карри – полезная специя, подходящая ко всем блюдам. Каков её состав?

В Индии принято считать, что карри – полезная специя, подходящая

ко всем блюдам. Каков её состав? В карри есть куркумин – чудо-вещество, спасающее от рака и болезни Альцгеймера. Именно куркумин придает карри этот характерный оранжевый цвет. Также есть тмин,

укрепляющий иммунитет, обладающий противовоспалительными, мочегонными и бактерицидными свойствами. Гвоздика тоже являющаяся противовоспалительным средством, придаёт приправе особый аромат, а семена фенхеля – настоящий клад витамина С, калия и фолиевой кислоты. Семена кардамона улучшают пищеварение, успокаивают нервы и полезны при астме. Пажитник помогает организму бороться со склерозом, и является довольно сильным афродизиакком.

Полезные свойства карри можно перечислять бесконечно, но достаточно отметить, что в регионах, где приправа входит в ежедневный рацион, количество пациентов с болезнью Альцгеймера среди людей старше 60 лет составляет всего 5%!

В нашем ассортименте есть несколько разновидностей карри. Одна из них – “Сладкая приправа карри”, традиционная для приготовления риса, курицы или овощей. У неё более мягкий и сладкий вкус, поэтому она подходит для тех, у кого есть проблемы с желудком. Благодаря своему составу она не только поможет улучшить пищеварение но и повысит тонус организма в целом.

В состав приправы входят: кумин, кориандр, куркума, семена желтой горчицы, шалфей, пажитник, перец стручковый сладкий, фенхель, морская соль, розмарин, лавровый лист, имбирь, тимьян.

Вес продукта: 35г #sonnentor #astragreen #приправа #специи #карри #готовимвместе #вкусноеполезное #правильныепродукты #кулинария #сладкаяприправа