Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 03:43

Link do produktu: https://www.deesis.com.pl/himalayan-organic-kurkuma-haldi-mielona-z-nepalu-200g-p-8648.html



Himalayan organic Kurkuma haldi mielona z Nepalu 200g.

Cena **40.00 zł**

Opis produktu

Organiczną Kurkuma z Nepalu

Nasza organiczna kurkuma z Nepalu to wyjątkowy produkt, który wyróżnia się na tle innych, zwłaszcza tych pochodzących z Indii, gdzie często zawierają nawet 70% mąki ryżowej.

Kluczowe cechy:

- **Czystość i jakość**: Nasza kurkuma ma intensywnie pomarańczowy kolor, co świadczy o jej wysokiej zawartości kurkuminy – aktywnego składnika o licznych właściwościach zdrowotnych.
- **Naturalny smak**: Kurkuma z Nepalu zachowuje autentyczny smak i aromat, idealna do potraw, które wymagają prawdziwego dodatku, a nie tylko koloryzacji.
- **Bez dodatków**: W przeciwieństwie do innych produktów, nie zawiera mąki ryżowej. Gdy dodasz do potrawy mąkę ryżową, kolor staje się żółty, co jest typowe dla tańszych mieszanek.
- **Rodzinna tradycja**: Kurkuma pochodzi prosto z pól mojej babci w Nepalu, co gwarantuje jej autentyczność i jakość.

Zastosowanie:

Idealna do curry, zup, napojów oraz jako naturalny barwnik do potraw. Dzięki wysokiej zawartości kurkuminy, wspiera zdrowie i dobre samopoczucie.

waga 200 gram.

Zdrowotna mieszanka przypraw do picia z Kurkumą (rano)
Kurkuma łyżeczka, 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu, kawałek świeżego imbiru posiekany na drobne kawałki lub 1/2 łyżeczki sproszkowanego imbiru, łyżka soku z 1/2 cytryny i łyżka miodu, wymieszać w 1/2 szkalnki ciepłej wody i wypić.
Duzo zdrowia życie :)

Kurkuma Zastosowanie i Właściwości
Kurkuma (Ostryż Długi, Turmerik, Szafran Indyjski, Curcuma Longa) to przyprawa uprawiana w krajach azjatyckich od setek lat. Przez wielu naukowców i lekarzy uznawana za środek hamujący rozwój nowotworów. Ceniona przyprawa, barwnik a także lekarstwo. Posiada bogatą listę zastosowań w medycynie, kosmetyce oraz kuchni.
Samo słowo kurkuma w wielu jezykach znaczy „żółty korzeń”. To roślina z rodziny imbirowatych posiadająca w swojej naturalnej formie ostry palący smak oraz intensywną żółtą barwę.

Właściwości Kurkumy:
Kurkuma przede wszystkim ma bardzo silne właściwości żółciotwórcze, bakteriobójcze, przeciwzapalne i antyoksydacyjne. Dzięki temu chroni ona wątrobę, wspomaga trawienie oraz mechanizmy odtruwające organizm. Obecnie przeprowadzanych jest wiele badań nad jej wpływem na komórki nowotworowe. W Indiach spożywa się około 1,5 - 2 gram kurkumy na dzień i prawdopodobnie dzięki temu zapadają oni osiem razy rzadziej na raka płuc, dziewięć razy rzadziej na raka okrężnicy, pięć razy rzadziej na raka piersi i dziesięć razy rzadziej na raka nerek niż ludzie w krajach zachodnich. Kurkuma jest również naturalnym środkiem antyseptycznym. Nie powinna być jednak spożywana przez osoby, biorące środki na rozrzedzenie krwi, kobiety w ciąży lub karmiące piersią. Dzięki silnym właściwością przeciwutleniającym stała się poszukiwanym składnikiem podczas produkcji leków i kosmetyków.

Jak widać, kurkuma ma ogromne możliwości w walce z wieloma chorobami, estetycznie barwi nasze posiłki i nadaje im przyjemny korzenny smak. Dlatego, powinniśmy już dziś zacząć jej regularne spożywanie, aby zabezpieczyć się przeciwko wielu chorobom oraz być zdrowsi.

Zastosowanie Kurkumy:
Jak już wcześniej wspomniałem kurkuma posiada szeroką listę zastosowań, ponieważ używają jej zarówno kucharze, lekarze jak i kosmetolodzy. W medycyjnie stosuję się kurkumę jako łagodny środek przeciwzapalny. Dzięki zawartym w niej antyoksydantach przyspiesza procesy gojenia ran, dlatego w Indiach często kurkumą posypuje się rany oraz bandarze. Stosuje się ją również przy leczeniu wrzodów żołądka, ponieważ wzmaga produkcję kwasów żółciowych. W kosmetyce kurkumę wykorzystuje się do produkcji kosmetyków do makijażu takich jak szminek, płukanek do włosów, podkładów czy jako dodatek do perfum o orientalnym zapachu. Można z niej przygotować maseczki do twarzy, należy jednak uważać ponieważ jest silnie barwiąca. W gastronomii służy głównie jako składnik barwiący, jednak nie powinno się używać do mieszania jej drewnianych ani plastikowych łyżek/chochli/desek/misek. Silnie barwi i trudno pozbyć się przebarwień. Praktycznie jedynym sposobem na zmniejszenie śladów po kurkumie jest pozostawienie na słońcu na kilka godzin łyżki czy miski. W przemyśle spożywczym wykorzysytwana jest również do zabarwiania masła, margaryny, makaronu i sera.